Fy. 7060.

Philos. oec. 3
1027

Oeconomia. Opera varia oeconomiam domesticam illustr.
N 75.

Oec. dom. N. 10. R
Oec 1011 r

Bewährte
und
leicht zu bewerkstelligende
Kunststücke;
zum
Gebrauche
für
Oekonomen, Hauswirthe und
Hausmütter;
gesammelt
von
Joseph Kottnauer

Prag, 1792.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Meinem

Verehrungswürdigsten

Freunde

Herrn

Prokop Tunckler

von

Treüinfeld,

als

ein

Merkmal

meiner

Hochachtung

gewidmet.

Verehrungswürdigster Freund!

Sehr oft gaben Sie mir Beweise Ihrer ungeheuchelten Freundschaft; mir aber gebrach es stäts an Gelegenheit, zu zeigen, daß ich vielleicht nicht einer Ihrer unwürdigsten Freunde bin. — Nehmen Sie nun diesen kleinen Abtrag meiner Pflicht für das an, was er ist, nämlich für ein laut sprechendes Merkmal meines Hochachtung fühlenden Herzens, und seyn

Sie überzeugt, daß ich nie aufhören werde an Ihnen eben so das Verdienst zu schätzen, als ich stäts bemühet seyn will, Ihre Freundschaft zu verdienen, mit welcher Versicherung ich mich nenne

Ihren

Freund und Verehrer
Joseph Kottnauer
Buchhändler.

Vorbericht.

Die ungeheure Menge von Kunstbüchern, die von jeher erschienen sind, und noch mit jeder Messe erscheinen, dürfte vielleicht mancher glauben, sollte mich billig abhalten, die Zahl derselben abermals mit einem neuen zu vermehren. Auch ich dachte so, als der Gedanke, gegenwärtiges Werk der lesenden Welt zu übergeben, zuerst in mir aufstieg; aber da ich bei genauerer Ueberlegung der Sache, und ernster Vergleichung meiner Arbeit mit den Produkten dieser Art, fand, daß die

meisten derselben theils unausführbare, theils zu kostspielige, sehr oft auf Gaukelei und Taschenspielerkünste hinauslaufende Stücke enthalten, und die wenigstenmale zweckmäßig gewählet, sondern fast immer Gutes und Schlechtes, Wahres und Falsches, Nützliches und Unnützes unter einander gemengt worden ist, meine Arbeit hingegen Brauchbarkeit zum Zwecke habe, und mit scharfer Prüfung vorgenommen worden sey; so verschwand mein anfängliches Bedenken, und ich beschloß ein Werk, daß ehe-

hin nur für mich und meine Freunde bestimmt war, der Presse zu übergeben. — Man denke etwa nicht, daß mein obiges Urtheil keine Ausnahme habe; ich kenne wohl die treflichen Werke eines Hallens, eines Wieglebs, eines Münchhausen und Germershausen, eines Krünitz u. s. w. Allein diese haben eine andere Absicht, andern Plan; also machen sie mein Buch auch nicht unnütz, zumal ich mich hie und da ihrer bediente, wie ich solches gerne gestehe. —

Ich wünsche recht sehr, Oekonomen und Hausväter, Wirthin-

nen, ja Sie meine Schönen auch, die Sie so geschäftig der guten Mama im Hauswesen beistehen, mögten dieser Sammlung in ihrem Bücherschranke ein Plätzchen gönnen! Vielleicht ist sie desselben nicht unwerth.

Joseph Kottnauer.

Prag den 1ten Jänner 1792.

Grünes Siegelwachs zu machen.

Im Winter nimm ein halb Pfund neu gelb Wachs, 6 Loth Terpentin, 1 Loth Baumöl, 1 Quintlein Grünspan: im Sommer aber ein halb Pfund neu Wachs, 4 Loth Terpentin, 1 Loth Baumöl, und 1 Quintlein Grünspan. Das Wachs laß zergehen in einem Tiegel, alsdenn laß es stehen, bis es ein wenig kühle wird, und thue den Terpentin und Baumöl darein, und rühre es um, darnach thue auch den Grünspan darein, und rühre es wohl durcheinander. Wenn solches geschehen ist, alsdann nimm die Form, und mache sie naß und trokne sie mit einem Schwamm ab, gieß darein das Wachs, und lege darnach die Form in kaltes Wasser, so gehet das Wachs von der Forme ab, und ist fertig.

Rothes Siegelwachs zu machen.

Nimm ein halb Pfund gelb Wachs, 4 Loth Terpentin, 2 Loth geriebenen Zinnober, 1 Loth Baumöl. Wenn du aber solches Wachs im Winter machen willst, so kannst du 6 Loth Terpentin nehmen, und damit verfahren, wie oben gedacht.

Spa=

Spanisches Wachs zuzurichten.

Man nehme Gummi-Lac in tabulis, laß dasselbe in einem irdenen Gefässe zergehen, menge darunter etwas Terebinth und Colophon. Wenn denn alles in einer Masse fliesset, so giebt man die Farbe zu, auch etwas Zinnober oder Kienrus: dieses kann alles nach dem Augenmaaße hinzu gethan werden, bis man siehet, es sey genug gefärbet. Will man es aber recht sauber und wohlriechend machen, so präparirt man es also: man nehme Spiköl, giesse es in einen weiten Tiegel, daß der Boden davon bedekt werde, lasse es über den Kohlen warm werden: dann thut man Gummi-Lac in tabulis oder granis 3 Loth, Mastix 2 Loth, Sandarach 1 Loth dazu, und läßt es zergehen. Wenn denn dieses geschehen, so verfährt man in allem wie vorgedacht mit dem Zinnober; und Kienrus, Terebinth oder Colophonium wird nicht hineingethan.

Die allerfeinsten, wie auch ordinaire Sorten allerhand farbichter Siegellacke zu machen.

Bei dem allerfeinsten Lak muß man den Terpentin gemächlich kochen, bis er anfängt, di-

dicke zu rauchen, alsdenn den Gummilak darein thun, mit einer Reibekeule wohl umrühren, hernach vom Feuer abheben, und den Zinnober, Balsam de Pegu, Benzoe und dergleichen, das wohlrichen soll, darunter thun, und brav untereinander mischen; denn alle Lake müssen mit einer gemächlichen Hitze gemacht, und brav gerührt werden. Allein bei dem Lak, das Pfund vor 16 Groschen, muß man den Terpentin stark kochen lassen, damit es nicht weich werde. Wenn der Terpentin stark gekocht ist, daß er sehr rauchet, so wird der Gummilak oder Colophonium und die Kreide dazu gethan.

Ganz feines rothes Siegellak zu machen.

Man nimmt venetianischen Terpentin 10 Loth, Gummilak in Tabulis, 24 Loth, Balsam. Peruvian. 1 Quentl, schönen und reinen Zinnober 16 Loth. Von diesem Siegellak kostet das Pfund vier Gulden.

Fein rothes Siegellak zu machen, das Pfund zu drei Gulden.

Nimm venetianischen Terpentin, 10 Loth. Gummilak in Tabulis, 18 Loth, Zinnabaris na-

nativ. 12 Loth. Gummimastix 1 Quintl, und in der Zubereitung nach der vorhergehenden Anweisung verfahren, so wird das Lak allezeit recht und fein werden.

Rothes Siegellak, das Pfund zu zwey Gulden.

Ordinairen Terpentin 10 Loth, Gummilak in Tabul. 10 Loth. Geschabte Kreide 4 Loth. Zinnabaris nativ. 8 Loth.

Rothes Siegellak, das Pfund zu einem Reichsthaler.

Ordinairen Terpentin, 12 Loth. Gummilak in Tabul. 12 Loth. Geschabte Kreide, 8 Loth, Zinnabaris, 6 Loth.

Ein fein rothes Lak, das Pfund zu einem Thaler.

Ordinairen Terpentin, 10 Loth. Gummilak, 18 Loth, Zinnabaris aus Schwefel, 8 Loth, Geschabte Kreide, 4 Loth. Storax liquor, 1 Quentl.

Ro-

Rothes Siegellak, das Pfund zu einem Gulden.

Ordinairen Terpentin, 12 Loth. Gummilak in Tabul. 10 Loth. Geschabte Kreide, 12 Loth. Gemeinen Zinnober 4 Loth.

Rothes Siegellak zu machen, das Pfund zu zwölf Groschen.

Ordinairen Terpentin, 12 Loth. Gummilak in Tabul. 8 Loth. Geschabte Kreide, 16 Loth. Minie, 8 Loth. Gemeinen Zinnober, 2 Loth.

Rothes Siegellak, das Pfund zu sechs Groschen.

Ordinairen Terpetin, 8 Loth. Colophonium 16 Loth. Geschabte Kreide 20 Loth. Rothe Minie. 20 Loth.

Goldlak zu machen, das Pfund zu einem Thaler.

Venetianischen Terpentin, 14 Loth. Gummilak in Tabul. 24 Loth. Mastix, 1 Quentl. Metallgold, 4 Loth.

Goldlak, das Pfund 16 Groschen

Ordinairen Terpentin, 16 Loth. Gummilak in Tabul. 16 Loth. Mettallgold, 4. Buch.

Schwarzes Siegellak, das Pfund zu zwei Gulden

Venetianischen Terpentin, 10 Loth. Gummilak in Tabul. 1 Quentl. Kienrus vor 4 Pfennige.

Schwarzes Siegellak, das Pfund zu einem Thaler

Ordinairen Terpentin, 10 Loth. Gummilak in Tabul. 18 Loth. Geschabte Kreide, 8 Loth. Kienrus vor 4 Pfennige.

Schwarzes Siegellak, das Pfund zu 16 Groschen

Ordinairen Terpentin, 14 Loth. Gummilak, 16 Loth. Geschabte Kreide, 12 Loth. Kienrus, vor 3 Pfennige.

Schwarzes Siegellak, das Pfund zu zwölf Groschen.

Ordinairen Terpentin, 12 Loth. Gummilak in Tabulis 12 Loth. Geschabte Kreide. 12 Loth. Kienrus, vor 4 Pfennige.

Schwarzes Siegellak, das Pfund zu acht Groschen

Ordinairen Terpentin, 8 Loth. Colophonium, 19 Loth. Geschabte Kreide, 20 Loth. Kienrus, vor 4 Pfennige.

Gelb Siegellak, das Pfund zwei Gulden

Ordinairen Terpentin, 12 Loth. Gummilak in Tabul. 12 Loth. Aurumpigmentum 12 Loth. Berlinerblau. 12 Loth.

Grünes Siegellak, das Pfund zu zwei Gulden

Ordinairen Terpentin, 12 Loth. Gummilak in Tabul, 14 Loth. Aurumpigmentum 12 Loth. Berlinerblau. 12 Loth.

Grü-

Grünes Siegellak, das Pfund zu einem Thaler

Ordinairen Terpentin, 12 Loth. Gummilak in Tabulis, Loth. Aurumpigmentum, 6 Loth. Indig. 6 Loth.

Die Zubereitung des Siegellaks muß nach der ersten Anweisung angestellt werden: und die Stücke eines nach dem andern zugesezt und geschmolzen werden, wie schon oben geschrieben ist. Nur bei dem grünen Siegellak, um die Farbe heraus zu bringen, ist zu beobachten. daß, so viel Loth Terpentins man hat, man die eine Hälfte Aurumpigmentum, und die andere Hälfte Berlinerblau oder Indig dazu nimmt, z. B. zu zwölf Loth Terpentin nehme ich 6 Loth Aurumpigmentum, und eben soviel Berlinerblau oder Indig.

Fliegen zu vertreiben.

Nimm Kürbisblätter, verbrenne dieselben in einem Gemach, so müssen die Fliegen so darinnen sind, sterben, und kommen keine mehr hinein, so lange als dieser Geruch währt.

Für die Wanzen

Nimm klein gestossene Salbei, mische sie mit Essig und Oel, schmiere den Ort, wo sich Wanzen aufhalten, so sterben sie alle mit einander.

Die grüne Flekkugel

Mam nimmt vier Loth venetianische Seife, klein geschabet, in der Hand abgearbeitet, wie obige, dazu wird eine Messerspitze voll fein gestossener Grünspan und Cremor Tartari, eben so viel, fünfzehn bis zwanzig Tropfen fauler oder distillirter Zitronensaft genommen, die Spezies wohl untereinander gemenget, nach Belieben eine oder auch mehrere Kugeln gemacht, troknen lassen, so sind sie fertig, und können selbige hernach, wenn man will gebrauchet werden.

Es werden die obengemeldte Fleken, wenn man solche heraus machen will, mit frischem Wasser naß gemacht, mit der Kugel, so weit der Flek gehet, angerieben, noch etwas Wasser darauf gethan, zwischen den Fingern subtil gerieben, alsdann rein ausgewaschen, solches ein oder zweimal continuirt, mit einem weißleinenen Tuch abgewischt,

so

so kommen sie davon rein und sauber heraus. Sollte es aber ein alter und harter Flek sein, der auf der andern Seite durchgehet, und wieder etwas zum Vorschein kommen möchte, so brauche man es noch einmal, dann sind sie völlig hinweg.

Die weiße Flekkugel

Diese dienet zu allen Sorten seidener Zeuge, es sei Taffet oder Damast, desgleichen auch aus seidenen Strümpfen alle Arten Fettigkeiten: Oel = Wachs = Staubfleken, troken auszumachen.

Man nimmt zwei Loth Terra sigillata, die mit Buchstaben bezeichnet ist, zwei Loth fein gestossenen weissen romanischen Bolus, etwas starken überzogenen Weinbranntwein, bis es ein Teig wird, darzugegossen, wohl untereinander gemischet, Kugeln gemacht, dann troknen lassen, so sind sie zum Gebrauch vollkommen.

Es wird etwas von dieser Kugel auf den Flek geschabet oder gerieben, hernach mit einem heissen Eisen oder Löffel, worinn glühende Kohlen, damit derselbe sich auflöse, hin und her gefahren, dieses Pulver ein wenig, bis es

wie=

wieder kalt wird, darauf liegen lassen, dann den Ort gerieben, mit einer Bürste rein ausgebürstet, solches, wenn der Flek nicht auf einmal herausgehet, zwei oder dreimal continuirt, so wird es ohne Schaden oder Verlezung der Farbe, vollkommen wie zuvor rein sein.

Die schwarze Flekkugel.

Der Gebrauch dieser Art Kugel dienet zu allen seiden- zeug- und tuchenen Kleidern, desgleichen auch in Hüten, alle Sorten Fleken, sie mögen Namen haben, wie sie wollen auszumachen.

Man nimmt 4 Loth venetianische Seife, dünn geschabt, mit frischen Wasser angefeuchtet, darzu wird ein guter Löffel voll Kienrus, und zehn bis funfzehn Tropfen weißer Spiritus tartari genommen; dieses alles mit der Hand durcheinander gemenget, Kugeln bereitet, dann troknen lassen, so sind sie fertig.

Sind nun in solchen Kleidern gelb gefressene oder aber verschossene Fleke, so wird mit dieser Kugel verfahren, wie oben mit der braunen, sind es aber Pech- Wachs- Oel-

Fett- Schmuz- und Staubfleken; so ist der Gebrauch davon bei der grünnen Kugel zu ersehen, und können beide Arten Flekken damit rein und sauber ausgemacht werden.

Eine andere Art Fettflekken aus schwarz- tuch- und zeugnen Kleidern zu bringen.

Man nimmt von einem Ei das Gelbe, thut solches in eine Schüssel, und schüttet einen Löffel voll Branntwein dazu, dann durch einander gerühret bis es ein Sälbgen wird.

Die Fleken werden hernach mit diesem Sälbgen bestrichen, mit frischem Wasser benetzet, zwischen einem schwarzen Tuch etwas gerieben, mit Wasser, daß das Unreine davon kommt, wieder abgewaschen, solches ein oder zweimal gethan, dann nach dem Strich ausgestrichen, so sind dieselbigen vollkommen heraus, und haben die Kleider ihren vorigen Glanz wieder.

Wagenschmierflekken aus den feinsten tüchenen Kleidern aus zu machen.

Die Flekken bestreiche mau mit ordinärem Branntwein, und läßt es eine Viertelstun-

stunde liegen, alsdann nimmt man ein wenig von dem Gelben eines Hünnereies, und bestreichet damit den Ort, reibt es alsdann zwischen den Fingern subtil, hernach mit frischem Wasser rein ausgewaschen, dasselbe ausdrüken, etlichemal continuiren, dann mit einem weißleinenen Tuch nach dem Strich ausgestrichen und troknen lassen, so sind die Flekken ohne Verletzung der Farbe hinweg.

Ein Wasser zu machen, womit man aus zeug- und tüchenen Kleidern die Wein- und Urinflekken, wenn es auch von Katzen oder Mäusen sein sollte, ausmachen kann.

Man nimmt aus der Apotheke für 1. Kreutzer Glossengall, und für 1. Kreutzer Cristall, mineral. welche zwei Materien in einem Mörsel fein gestossen werden.

Dann nimmt man einen neuen Topf, worein ohngefähr zwey Maaß gehen, thut obiges Pulver hinein, und gießt Regenwasser, bis es voll wird, dazu, läßt es eine halbe Stunde über dem Feuer kochen, hernach davon abgenommen und über Nacht stehen lassen; wenn man solches alsdenn in eine Flasche filtriret, so ist es fertig.

Die Flekken bestreicht man alsdenn mit diesem Wasser ganz subtil, läßt es die Hälfte an der Sonnen, oder bei einem warmen Ofen troknen, mit einem weiß leinen Tuch abgerieben, so sind die Kleider vollkommen davon gereiniget. Dieses Wasser kann Jahr und Tag, wenn die Flasche mit eine Platte wohl verwahrt wird, Sommerzeit im Keller, im Winter aber an einem temperirten Ort aufbehalten werden.

Wie die blauen Flekken aus den grünen Kleidern zu bringen sind.

Nimm ein reines Glas, thue darein ein halb Maaß Bachwasser und um 1 Kreutzer feine Pottasche, zusammen eine halbe Stunde stehen lassen, so ist es zum Gebrauch gut.

Die blauen Flekken mit diesem Wasser bestrichen und troknen lassen, solches zu zweienmalen gethan, nach diesem zwischen den Händen ein wenig gerieben, und dem Strich nach ausgebürstet: so sind die blauen Flekken, wie zuvor, grün.

Wie

Wie Scharlach, desgleichen andere roth tuch, und zeugene Kleider von allen Arten Flekken zu reinigen sind.

Nimm Zitronensaft und Wasser, eines soviel als das andere, die Flekken damit etlichemal naß gemacht, zwischen den Fingern subtil gerieben, mit einem weissen Tuch nach dem Strich abgewischt, und troknen lassen: so bekommen solche Kleider ihre gehörige Farbe wieder. Wenn der Ort, wo der Flek gewesen, nicht hochfärbig genug sein sollte, so wird es mit ein wenig Sauersalz gerieben, sind es aber gelb gefressene Flekken, so muß, um solche heraus zubringen, die braune Kugel gebraucht, und so verfahren werden, wie es dabey beschrieben ist Fett, Pech oder Wachs so wird die grüne Kugel genommen.

Dem Zeuge seinen Glanz wieder zu geben.

Nimm ein weiß leinen Tuch, laß zuvor ein Blech wohl warm werden, auf diesem wärme das auch und bestreiche die mit den Zeug nach dem Faden etlichemal, damit so bekömmt er seinen gehörigen Glanz wieder.

Die

Die Regenflekke aus den neuen Kleidern zu machen.

Nimm aus der Apotheke für 1 Kreutzer Oleum tartari per deliquium und ein Viertlmaaß Regenwasser, thue solches zusammen in ein Glas, und schütle es wohl durcheinander, laß es hernach eine halbe Stunde stehen, so ist es fertig.

Die Regenflekken mit diesem Wasser subtil bestrichen, alsdann mit einem weiß leinenen Tuch nach dem Glanz niedergestrichen, und mit einem warmen Biegeleisen niedergebiegelt, so bekommen die Kleider wie zuvor ihren Glanz.

Die feinsten seidenen Kleider von Wagenschmier und Schuhwachsflekken zu reinigen.

Man bestreiche den Flek erstlich mit reinem Baumöl, dann nimmt man ein Stükgen weissen Flanell und wischt obige Unreinigkeiten davon, solches zweimal, bis von der Wagenschmier oder dem Schuhwachs nichts mehr zu sehen, continuirt, so wird aus dem Oel = ein Fettflekken, welcher durch nachfolgendes Pulver auszumachen ist.

Auf eine andere Art Wagenschmier und Schuhwachsflekken aus seidenen Kleidern zu machen.

Man nimmt einige Tropfen Terpentinöl auf ein weißes Tüchlein, und bestreichet den Ort, wo der Flek ist, so lange damit, bis keine Unreinigkeit mehr davon gehet; denn nimmt man weißen Bolus, welcher zuvor zu einem klaren Pulver muß zerstossen werden, solches streuet man eines Messerrüken dik auf den Fleken, hernach leget man ein weisses Fließpapier darüber, und fähret mit einem etwas warmen Biegeleisen darauf hin und wieder, wenn dieses geschehen, so wird mit einem gerösteten Schnitten Brod das Pulver subtil weggerieben, welches noch einmal, wenn der Flekken nicht vollkommen heraus sein sollte, mit dem Pulver kann vorgenommen werden, so ist es rein. Mit diesem Pulver kann man auf oben beschriebene Art alle Fettflekken aus den seidenen Kleidern machen.

Ein Pulver zu machen, womit alle Fett- und Schmaltzflekken aus den sammet- seiden- zeug- und tuchenen Kleidern können auf das reinste ausgemacht werden.

Man nimmt nach Belieben drei oder mehrere neue köllnische Tabakspfeiffen, und ein wenig Zimmet, Muskatblumen und Nägelgewürz, dieses wird in einem Mörsel so lange, bis es wie ein Mehl wird, gestossen, alsdann, damit das noch nicht rein zerstossene davon kömmt, läßt man es durch ein Haarsieb laufen, und verfährt hernach mit dem noch zurükgebliebenen auf gleiche weise, bis es durchaus klar wird, denn ist es zum Gebrauch fertig.

Will man nun solche Flekken aus den Kleidern putzen, so bestreuet man den Ort wo solcher ist, so dik als eines Messerrükens mit diesem Pulver, legt ein weisses Papier darauf, hält hernach so lange, bis man ohngefähr funfzig zehlen kann, ein warmes Biegeleisen darüber, so wird der Flek sich herausziehen; weil selbiger aber nicht auf einmal heraus gehen möchte: so thut man dieses Pulver herab, streuet frisches darauf, und verfährt

fährt auf die nemliche Art etliche mal damit so werden solche Flekke vollkommen heraus sein. Sollten aber solche Schmalz = und Fettflekken sich lange Zeit schon in den Kleidern befinden, und vollkommen ausgetroknet und dürre sein, so darf man nur ein wenig reines Baumöl darauf hun, und noch einige Minuten liegen lassen, so werden die Flekken wieder frisch, welche alsdenn mit dem nämlichen Pulver auszumachen sind.

Wie aus den seidenen Kleidern, als roth, leibfarb, pfirsichtblüthe, grün, violet, und was dergleichen Farben, die Wein, Citronen, s. v. Urin sind und überhaupt alle gefressene Flekke, wenn solche auch vom Scheidewasser beschädigt wären, vollkommen auszumachen sind.

Man nimmt einer Haselnuß groß Potasche, thut solche in ein wenig frisches Brunnenwasser läßt, es so lange bis die Potasche zergangen, stehen, dann nimmt man die Flekke, und tunkt solche in das Wasser, alsdann leget man es zwischen ein leinenes Tuch, und troknet das Feuchte davon, sodann ergiebt es

sich

sich, daß die Flekke vollkommen heraus, und die seidenen Kleider ihre vorige Farbe wieder bekommen, zumal wenn damit einigemal kontinuirt wird.

Wie den violet-seidenen Kleidern, wenn solche ganz abgeschossen oder aber die Farbe durch Flekke weggefressen wäre, ihre gehörige Couleur wieder zu geben.

Man nimmt Weinsteinöl und Wasser, eines soviel als das andere, bestreichet alsdann die Flekke etlichemal damit, so bekommen selbige ihre gehörige Farbe wieder.

Wie die Wein- Essig- und Urinflekke aus tuch, und seidenen Kleidern auszumachen sind.

Man nimmt für 2 Kreutzer Jungfernmilch aus der Apotheke, giesset selbige in ein Maaß reines Wasser, und benetzet die Flekke etlichemal damit, so bekommen die Kleider, ausgenommen grün roth unb violet nicht ihre gehörige Farbe wieder.

Wie die Dintenflekke aus der Wäsche auszumachen sind.

Es wird für 6 Kreutzer Sall Aceto sellæ esentiate genommen, und solches zu reinem Pulver in einem Mörsel gestossen. Man benetzet so dann den Ort, wo der Dintenflek ist, mit frischem Wasser, hernach streuet man ein wenig von obbemelden Pulver darauf und benetzet es nochmals mit Wasser, dann reibet man es zwischen den Fingern, wenn nun dieses geschehen, so wäscht man es reine aus, und kontinuirt einigemal damit, so wird der Flek ohne Verletzung der Wäsche heraus sein.

Wie die rothen Weinflekke aus der weißen Wäsche auszumachen sind.

Man bestreichet die Orte, wo die Flekke sind, mit reinem Baumöl, und reibt es hernach subtil zwischen den Fingern; breitet alsdann die Wäsche auf einem Grasboden aus, und lässet es bei zwo Stunden an der Sonne liegen, wäscht es sodann mit frischen hernach mit warmen Seifen = Wasser rein aus, verfährt nochmals damit, wie man mit der Wäsche umzugehen pfleget, so wird man finden, daß die Flekken vollkommen heraus sind.

Wie

Wie die Stokflekke aus der weißen Wäsche auszumachen sind.

Man nimmt für 4 Kreutzer Sal amoniac. thut dazu zwo Hände voll gemeines Salz, und stösset es zu einem Pulver, hernach wird solches in einen neuen Topf gethan, und bei zwei Maaß Flußwasser gegossen, dann läßt man es eine halbe Stunde bei dem Feuer kochen, so ist das Wasser fertig.

Man nimmt sodann die Wäsche, worinn solche Flekke sind, und breitet sie troken auf einem Grasboden aus, benetzet dann die Orte einigemal mit diesem Wasser, läßt es bei der Sonne troknen, und verfährt etlichemal auf diese Art damit, so werden die Flekken vollkommen herausgehen.

Wie die Eisenflekke aus der Wäsche herauszubringen sind.

Man nimmt für 4 oder 6 Kreutzer Sa Aceto sellæ esentiale, und stösset es in einem Mörsel zu Pulver.

Wenn dieses geschehen, wird in eine zinnerne Kanne heißes Wasser gegossen, alsdann

dann benetzet man den Ort, wo ein solcher Flekken ist, mit frischem Wasser, streuet ein wenig Pulver darauf, und befeuchtet es nochmalen mit frischem Wasser, hernach reibe man es an der Kanne, welche von dem Wasser warm ist, subtil hin und her, wäscht es ab, und wiederholt dies etlichemal, so wird von dem Flekken nichts mehr zu sehen sein; hernach kann man es nach Belieben, wie andere Wäsche zurichten.

Wie die Obstflekke aus der weißen Wäsche wieder herauszubringen sind.

Man macht die Oerter mit frischem Wasser naß, alsdann werden solche mit Seife bestrichen, gerieben und das Wasser ausgedrüket, damit es nur feucht ist; hernach nimmt man eine Glutpfanne, thut glühende Kolen darein, wirft ein wenig Schwefel darauf und hält die Flekke darüber, solche so ziehen sich, wieder heraus. Es ist aber zu wissen, wenn die Flekke schon alt sind, und im warmen Wasser verbrühet worden, daß man sie wie die rothen Weinflekken mit Baumöl ausmachen und verfahren muß, wie dabei beschrieben stehet.

Wie

Wie die seidnen Halstücher, Handschuhe, Strümpfe und dergleichen rein zu waschen.

Man nimmt einen neuen Hafen oder Topf, worinn ohngefähr zwei Maaß gehen, schüttet solchen voll Regen, oder Flußwasser, wirst hernach zwei Loth klein geschabte venetianische Seife in das Wasser, setzet es an das Feuer und lässet es eine Viertelstunde kochen; wenn nun dieses geschehen, wird es von dem Feuer genommen, und zwei Loth zerstossener weisser Canarienzuker dazu gethan, mit einem reinen Holz so lang durch einander gerühret, bis er vollkommen zu Schaum wird, auf solche Art ist das Wasser bereitet.

Dann nimmt man die Tücher, Strümpfe, und was dergleichen, und weichet es zuvor in einem frischen Wasser einige Stunden ein, damit der Schmutz oder das Unreine sich auflöset, alsdann wird es herausgenommen, das Wasser davon ausgedrukt, hernach in einem laulichten ordinairen Seifenwasser säuberlich gewaschen, bis keine Unreinigkeit mehr davon gehet und alles rein ist, sodann leget man es auf einem Tisch und streichet mit der flachen Hand das Wasser heraus, welches aber mit frischem Wasser einigemal

ab=

abgespült oder mit der Hand abgestrichen werden muß, damit das Seifenwasser davon kömmt. Ist dieses geschehen, so wird, was man gewaschen, in oben beschriebenes Seifenwasser oder Schaum gethan, nochmalen rein darinnen ausgewaschen, des gleichen auf dem Tisch mit der flachen Hand das Wasser sauber davon abgestrichen und mit frischem Wasser abgespült, so ist es rein und kann getroknet werden. Alsdann, wann es die Hälfte troken ist, nimmt man es nochmalen zur Hand, leget es gleicherweise auf einen Tisch und rollt es mit einem Walkholze nach dem Faden, bis es beinahe troken, ab, so bekommen die Tücher und was dergleichen ist, einen schönen Glanz; Sind es aber Strümpfe, so müssen selbige zuvor geleget werden damit die hintere Nath gerade lieget, dann wird mit dem Walkholz die Quere gerollt, bis sie eben beinahe troken, wenn selbige hernach wie die Tücher ausgetroknet, so bekommen sie ihren gehörigen Glanz wieder.

Wie die goldene Borten und Spitzen rein zu waschen sind, daß sie ihr voriges Ansehen wieder bekommen.

1) Wie man die Goldfarbe zubereiten soll.

Man nimmt für einen Kreuzer Gummi-guttæ und, für zwei Kreuzer ganzen Safran, thut dieses in ein reines verglasirtes Töpfgen, schüttet ein Trinkgläsgen voll ordinairen Branntwein darüber, läßt es bedekt, damit keine Luft dazu kann, über Nacht stehen, nachher filtrirt man des andern Tags solches durch ein rein leinenes Tüchlein, so ist die Goldfarbe zum Gebrauch vollkommen.

2) Wie das Seifenwasser, worinnen sie gewaschen werden, zu machen ist.

Man nimmt einen reinen Hafen, worein ohngefehr zwei Maaß gehen, den gießt man voll Regen- oder Flußwasser, thut ein Loth geschabte venetianische Seife hinein und läßt es eine Viertelstunde bei dem Feuer kochen. Wann nun dieses geschehen, wird sechs Messerspitzen Honig, sechs Messerspitzen fein gestossener weisser Canarienzuker und das Weiße von einem Ei genommen zusammen ge-

gerührt bis es ein Sälblein abgiebt, hernach nimmt man dieses Sälblein, thut es in das Seifenwasser, und rührt es so lange mit einem Holz herum, bis daß es vollkommen zu Schaum wird.

Alsdann nimmt man die Borten oder Spitzen, wäscht selbige zwischen flachen Händen, damit das Unreine davon komme, in diesem Seifenwasser subtile, und spület sie erst mit lauem, hernach mit frischen Wasser ab, so kömmt die Seife, die sich hineingewaschen, wieder davon; dieses Wasser wird nun mit den Händen ausgedrukt, sodann läßt man die Spitzen oder Borten, die zuvor mit den Fingern müssen wieder gleich gezogen werden, troknen.

Wann nun mit allem, wie gemeldet, verfahren worden, so nimmt man die Spitzen oder Borten nochmalen zur Hand, ziehet selbige etlichemal durch obenbeschriebene Goldfarbe, hält sie hernach über ein Kohlfeuer, und läßt es die Hälfte eintroknen, alsdann zieht man sie nochmalen durch die Farbe, und läßt sie bei der Sonne, oder warmen Ofen vollkommen austroknen. Weil sie aber dadurch keinen Glanz bekommen: so ist das Beste, daß man sie zwischen ein weisses leinenes Tuch in

eine Presse, ohngefehr acht oder zehn Stunden leget, solches so stark, als es sich immer thun läßt, zupresset, so werden sie ihren vollkommenen Glanz wieder erhalten, und von den neuen nicht zu unterscheiden sein. In Ermanglung dessen aber werden sie mit einem warmen Bügeleisen auf einem leinenem Tuche, worunter die Spitzen oder Borten liegen, gebiegelt, so bekommen sie gleicherweise einen Glanz. Will man die schlechten zurichten, damit sie wieder wie die neuen aussehen, so wird auf gleiche Art mit denselben verfahren.

Wie die silbernen Borten und Spitzen, wenn sie ganz roth angelaufen, troken zu putzen seyn.

Man nimmt für 4 Kreutzer Glacies Mariæ, legt es auf einen Heerd oder Stein, bei vier Stunden zwischen glühende Kohlen, dann nimmt man solches, und schabet mit einem Messer das Unreine davon ab, sodann wlrd es ein reines Pulver abgeben, welches dadurch zum Gebrauch präparirt ist.

Man nimmt hernach die silbernen Borten oder Spitzen, und bestreuet dieselbe mit diesem Pulver, alsdann werden solche mit ei-

nem

nem saubern Bürstlein etlichemal abgebürstet, so werden sie dadurch, wie zuvor, wieder weiß werden: damit sie aber auch ihren vorigen Glanz erhalten, so wird weisses Handschuhleder genommen, damit werden die Borten oder Spitzen subtile gerieben und abgewischt, so bekommen sie davon ihren gehörigen Glanz. Sind aber dieselben mit Schmuz und andern Unreinigkeiten angefüllt, so muß man sie zuvor, wie goldene, in dem nämlichen Seifenwasser waschen und zubereiten, wie dabei beschrieben ist, sodann, wenn dieses geschehen, kann erst das Pulver nebst dem Handschuhleder genommen und gebraucht werden.

Ein Wasser, damit alle Flekke auszubringen.

Nimm Potasche, solvire dieselbe im kaltem Wasser, und filtrire die Solution durch Löschpapier, gieß dazu den liquor tartari per diliquium, dann drüke den Saft von etlichen verfaulten Zitronen dazu, und schwenke es wohl untereinander, bestreiche mit diesem Wasser einen Fleken am Kleide, es sei Wolle, Leinen oder auch Seide, reibe es mit den Fingern und wasche es mit frischem Wasser wieder aus: so wird es ganz rein.

Auf welche Art das harte Silber, als Schuhschnallen und dergleichen reine zu putzen ist.

Man nimmt für 4 Kreutzer reines Kleesaltz, und stösset solches in einem Mörsel zu Pulver. Wenn nun Rost, oder angelaufne Fleken, die von dem ordinairen Putzen nicht herausgehen, sich an dem Silber befinden, so macht man es mit frischem Wasser naß; streuet ein wenig von diesem Pulver darauf und lässet es eine Viertelstunde liegen, alsdann wird solches mit weissem Handschuhleder abgerieben, so ist es vollkommen rein.

Wie das Silbergeschirr rein zu waschen ist, damit alle Unreinigkeiten davon gehen.

Man nimmt einen Kessel, darein ohngefehr zwölf Maaß gehen, denselben giesset man voll Regenwasser; dazu wird 4 Pfund feine buchene Asche, vier Loth klein geschabte venetianische Seife, und 4 Pfund gemeines Salz genommen, und solches gleicherweise in den Kessel gethan, alsdann setzet man es an das Feuer, und lässet es eine halbe Stunde kochen, wenn nun dieses geschehen, und etlichemal un-

ter währendem Kochen solches ist aufgerühret worden, so ist die Lauge zum Gebrauch fertig.

Man nimmt sodann eine etwas harte Bürste, und bürstet das Silbergeschirr mit dieser Lauge ab, so wird das Unreine, ohne daß man viele Mühe anwenden darf, nicht allein davon gehen, sondern auch das Silber so aussehen, als wenn es neu wäre; solches wird sodann in warmen, hernach in kalten Wasser abgespült, und mit leinenen Tüchern abgetroknet.

Wie ein weißes Metall zuzubereiten, welches sich von keinem Silber unterscheiden läßt, und zwölflöthigen Strich hat.

Man nimmt Arsenicum cristallisatum & Nitrum, eines soviel als das andere, setzet Bolus zu etwas ungelöschten Kalk, distilliret den Spiritus per Retortam davon, alsdann nimmt man das Caput mortuum, oder das Rükständige und coagulirt es mit Oleum Tartari, oder Oleum Vitrini, als dann traget man auf das Pfund Messing, im Fluß, sechs Loth von dieser Materie, so wird es weiß,

Wie

Wie das Oleum Vitrini zu machen ist.

Man nimmt das Caput mortuum aus der Münz, und zerstösset selbiges, thut es in ein Gefäß, schüttet warmes Wasser darüber, und lässet es so lange, bis es abgerauchet ist, stehen, alsdann wird unten ein Satz liegen, denselben lässet man in der Luft fliessen, so hat man das Oleum Vitrini.

Ein Pulver zu machen, womit Meßing und Kupfer weiß zu putzen ist.

Man nimmt Silber zwei Loth und solviert es im Scheidewasser, alsdann giesset man es in Salzwasser, damit es sich präcipitire, dann wird das Pulver abgetroknet, und nachfolgende Stücke mit etwas frischem Wasser auf einen Stein abgerieben, ~~als:~~ Salmiac, Glasgallen, Sal Gemmæ, jedes drei Loth, dieses lässet man troken werden, so ist es fertig.

Wenn man nun Schnallen, oder sonst etwas weiß haben will, so nimmt man ein Leder, thut etwas von dem Pulver darauf, und reibet dasjenige damit an, so wird es weiß.

Das Sauerkleesalz zu machen, womit man die Dintenflekke aus dem weiß-Zeug ausmachet.

Man nimmt Sauerklee, stößt solchen mit Stiel und Kraut in einem Holz- oder Glaß-mörsel, bis er wohl zerquetscht ist, man presse alsdann den Saft, so röthlicht wird, heraus, verwahre diesen Saft in einem wohlverstopf-ten Glas. Mit diesem Safte lassen sich so-fort alle frische Flekke aus der Leinwand brin-gen, wenn man den Ort damit reibet, und alsdann mit Wasser abwaschet.

Dinte aus einer gedrukten Schrift, so sie gar nicht mehr leserlich, zu brin-gen.

Nimm 1 Löffel voll Scheidewasser, dar-inn eines Gerstenkorns groß Kreide zergan-gen, 2 Löffel voll Rosenwassers, und 1 Löffel voll Essig; dieses in einem neuen Gläschen vermischt, und etliche Stunden stehen lassen. Dann ein Stückgen neuen Schwamm in die-sem Wasser genetzt, damit über den Dinten-flek, das Schwämmgen ausdrükend, herge-fahren, und wenn das Papier ein wenig tro-ken, wieder mit frischem darüber hingefahren,

so gehet der Flek rein hinweg. Hierauf wird der Ort mit Brunnenwasser zu verschiedenenmalen befeuchtet, darzwischen mit troknen reinen Leinwandläppchen immerfort abgetroknet, und endlich von selbst ganz troken werden lassen.

Altes Gold schön rein zu machen.

Laß Salmiak in Knabenurin solviren, und siede hierinnen das Gold oder goldenes Geschmeide, so wird es sehr schön und colorirt als neu.

Blaue Fleken aus grünem Zeug zu bringen.

Benetze selbige mit dem Wasser von ungelöschtem Kalk, und wasche alles wieder rein aus. Wagenschmier und fette Flekken werden mit Terpentinöl aus dem Tuch gerieben, und zuletzt mit frischem Wasser gereiniget.

Guter Glasleim.

Sehr zart und subtil gepulvert weisses oder Venedisches Glas, und Memmige unter einander mit einem Oel oder Spikfirnisse angemacht, der bald troknet.

Ein

Ein gebrochenes Glas wieder geschwinde ganz zu machen.

Nimm ein Korn des hell- und reinsten Mastix, steke solches auf einen an der Spize heiß gemachten Drat oder Gabel, halte es bei ein Licht, bis es zergehet, streich es an das zerbrochene Glas, und füge selbiges zusammen.

Zerbrochene Krügel, Gläser, Töpfe, u. s. f. geschwinde zu leimen.

Ungelöschten Kalk mit Eierweiß auf einem Steine wohl untereinander gerieben, das zerbrochene Geschirr damit bestreichen, die Stükgen mit Geschicklichkeit in einander gefüget, und troknen lassen.

Zerbrochene Gläser zu leimen.

Nimm subtiles Mehl von weißem Glase schön hellen Mastix, weißes Harz und destillirten Terpentin, jedes 1 Loth. Dieß alles wohl untereinander geschmelzt, und, so mache es nach und nach warm, bestreiche es mit diesem warmen Leim, füge es genau zusammen, laß es harte werden, und schabe neben zu dem Leim ab, so hält es wieder so feste, als zuvor.

Cu-

Curiöses Mittel, erfrorne Glieder der Hände und Füße wieder zurecht zu bringen.

Man muß die erfrornen Glieder in frischen Schnee steken, und so lange darinnen lassen, bis sie über und über roth werden. Es wird zwar heftig schmerzen, die Hilfe aber ist gewiß.

Zu wissen, ob der Mond ab oder zu nimmt.

Man stellt sich gegen den Mond, und betrachtet, mit welcher Hand man gleichsam in den Mond greifen kann, wenn man mit der rechten Hand, in den Mond, so zu reden, greifen kann, so nimmt der Mond ab, kann man aber mit der linken Hand in den Mond greifen, so nimmt der Mond zu.

Auf radirtes Papier, ohne Ausfließen der Dinte, und noch besser als vorher schreiben zu können.

Wo auf einem Papier ein Dintenflek oder Buchstaben ausradirt worden, so schlage

ein reines Leinwand Läppchen um einem Finger, tüpfe damit in Gummi juniperi, so zum subtilesten Mehl gestossen worden, und reibe dann wohl damit über den radirten Flek her, so wird man sich wundern, wie vortreflich es sich nachher auf solche Stelle schreiben läßt.

Besonderes Experiment, das Ungezieſer, die Schwaben aus den Häusern los zu werden.

Man setzt Hollunderblüten in die Stuben, läßt sie da zum troknen stehen, so weichen die Schwaben alle aus den Stuben.

Ein Licht zu machen, das sich von sich selbst anzündet.

Man muß hierzu haben 1 Pfund Wachs, 2 Unzen Schwefel, 2 Unzen ungelöschten Kalk, 1 Unze Wallnußöl. Mache hievon aus Garn oder Kattun einen Tocht oder Lichtkerze, in der Grösse, als dir beliebet, wirf es so unangezündet in das Wasser, so wirst du mit Verwunderung sehen und gewahr werden, wie solches von sich selbsten anbrennen wird.

Bier gegen Säure zu erhalten.

So das Bier gähret, soll Benedikten=Wurzel hineingeleget werden, bis selbiges vergohren hat, alsdenn wird das Bier nicht sauer.

Eine sehr wohlrichende Seife für das Frauenzimmer.

Nimm venetianische Seife, schabe selbige mit einem Messer auf das dünnste, giesse frische Kühmilch darüber, und reibe es wohl untereinander, daß keine Knollen, mehr darinnen bleiben. Wenn nun dieses geschehen, so zwinge es durch einen Seiher, und thue es in einen neuen Tiegel, stelle ihn über ein kleines Kohlfeuer, mische pulversirte Violewurz, Zimmet, Nägelein, Spiköl, soviel als man sie wohlriechend haben will, dann thue ferner Zimmetöl, Nageleinöl, Rosenöl, Lavendel= und Citronenöl nach Belieben darunter, rühre alles wohl untereinander, bis es anfängt zu sieden, alsdann ist es genug, du mußt aber wohl zusehen, daß es nicht anbrennt, denn sonst vergehet der liebliche Geruch, mache alsdann einen gevierten Form von starken Papier und gies soviel darein, als dik du die Stücke haben willst.

Die

Die Damascener Seife.

Nimm gute alte Seife nach Gefallen, thue darunter florentinische Violwurz, weißen Sandel, Benzor, Machaleb, Ammelmehl, reibe alles zart, die Seifen schneide so dünn als möglich, misch alles untereinander, thue es in ein gläsernes Gefäs, thue ferner Storax liquid, Peruvianischen Balsam, Spiköl, von jedem gleichviel, mache mit Ammelmehl Kugeln daraus, und trokne sie im Schatten.

Alte Bilder und Gemählde auszupuzen, und zu verneuern.

Solche müssen erstlich vom Staub wohl gereiniget werden, darum nimm starke Laugen von Reben-Aschen 2 Loth, Salpeter 6 Loth, gebrannten Alaun 6 Loth, thue Wasser daran, und lasse es bey gelindem Feuer sieden thue ein Stück Seiffen darzu einer Haselnuß groß, bestreiche mit diesem Wasser vermittelst eines Schwamms das Gemählde, darnach wasche mit einem frischen Wasser die Lauge wieder ab. Alsdenn nimm weissen Wein mit Eierklar, und überschmiere es mit einem wollenen Tuche, so darein genetzet worden, so wird das Gemählde gar schön wieder werden.

Oder:

Nimm ein Schwämchen, dunke es in guten Essig, überfahre es wohl damit, so gehet der Schmuz darvon; darnach stelle es an die Sonne. Ist es zu sehr beschmuzt, so überfahre es mit ein wenig Scheidewasser, wann es der Essig nicht allein thun will.

Oder:

Man nimmt auch nur eine gebratene Zwiebel, schneidet solche in 2 Theile, und reibet die Malerei darmit, alsdann mit reinem Wasser wieder abgewaschen, und wann es troken, mit geschlagenem Eierweis oder mit einem schönen weissen Lakfirniß überzogen.

Man muß aber durchgehends im Abwischen fein behutsam damit umgehen, sonst nimmt es das Gemählde theils gar mit.

Die

Die schöne Kunst, Kupferstiche auf Glas zu bringen, dernach nach dem Leben zu untermalen und den Grund mit Golde zu belegen, womit man Stuben und Cabinete überaus zieren kann.

Nimm einen Kupferstich, lasse dir in solcher Grösse ein Glas schneiden, lege das Kupfer auf einen gleichen Marmel, Schiefer, oder nur glattes Bretlein, nimm einen Haarpinsel, tunke solchen in Scheidewasser, und überstreiche damit die Kupferstiche 2 bis 3mal auf beiden Seiten, bis daß das Scheidewasser ganz durchschlägt, lasse es etliche Stunden liegen, damit sich die überflüssige Nässe wiederum verlieret, doch aber noch ein wenig feuchte ist, denn wo es zu troken wird, bekömmt das Kupfer Runzeln, und lässet sich nicht fein gleich aufs Glas bringen. (Man kann auch siedheisses Wasser nehmen, das Kupfer eine halbe Stunde darein legen, und hernach auf ein weisses Tuch ausbreiten, und ferner, wie folget, damit verfahren: aber ersteres habe ich für besser befunden.)

Wenn nun solches geschehen, so nehme man venedischen Terpentin, lasse solchen bei

einer gelinden Wärme zergehen; inzwischen aber lege man auf einen Tisch ein gleiches Hand- oder Tischtuch, auf das Tuch aber einen Bogen Schreibpapier (damit der Terpentin vom Glas sich nicht an das Tuch anhänget, und solches besudelt) und darauf das Kupfer, daß der Abdruk oben kommt.

Als dann nimm das Glas, halte es von ferne über eine Glut, daß es fein warm werde (doch ja nicht zu lange, denn sonst springet das Glas einem in der Hand in Stücke tunke zugleich einen Haarpinsel in den warm gemachten Terpentin, und überziehe das warme Glas mit dem Terpentin fein dünne, und in einer gleichen Dike, halte es wieder über die Glut, daß die Streiche von dem Haarpinsel fein zusammen fliessen (solches ist der vornehmste Handgriff mit bei dieser Kunst,) dann lege fein geschwinde das Glas auf das ausgebreitete Kupfer, daß der Abdruk auf den Firniß kommt, hernach kehre das Glas mit dem angezogenen Kupferstich um, und glätte es mit einem Löffel oder Falzbein fein allenhalben auf, daß es sich überall wohl anhänget, alsdenn laß es etliche Stunden liegen, sonst wo man es gar zu frisch abreibet, begiebt

sich

sich der Abdruk zugleich mit hinweg. Hernach aber nimm einen mit reinem Wasser angefüllten Schwamm, und überstreiche das angeklebte Kupferstich damit, daß das Papier erweichet wird, so läßt sich das Papier mit den Fingern alles hinweg reiben, welches die Probe gar eigentlich lehren wird, man muß es aber nicht lassen ganz troken werden, sondern im währenden Abreiben bisweilen wieder naß machen, damit durch das Reiben das Glas und Kupfer sich nicht erhitzet, und der Firniß weich wird, da denn der Abdruk zugleich mit hinweg gehet.

Darnach lasse es troken werden, und überstreiche es alsdann mit Terpentinöl; (man nehme auch nur ein wenig Baumöl, es ist eben so gut, und hat keinen solchen starken und widerwärtigen Geruch,) so scheinet es ganz durchsichtig, und werden alle Strichlein von dem gedrukten Kupferstich auf den Firnißgrund kleben bleiben.

Alsdann reibe Farben fein dik mit Leinöl ab, was Farben du nun vonnöthen hast, und wann du solche gebrauchen willst, so temperire sie mit ein wenig Terpentinöl, und male damit was vonnöthen ist, daß alles mit Farben bedekt werde; ausser was golden oder,

silbern scheinen soll, kann mit geschlagenem Gold oder Silberblättgen beleget werden.

Wann es nun mit den gehörigen Farben übermalet, und wieder troken worden, so überstreichet man es mit einem Maler-Firniß ganz dünn, lässet es etliche Stunden, bis es nicht mehr so klebricht ist, und belegts alsdann mit Staniol, geschlagenem Metall, oder Kupferblättgen. Man kann auch darzu sehr artige Rähmgen von Papierzeuge, Gips, und andern Dingen machen, selbige vergolden, welche sehr wohl lassen.

Nota

Es können auch nur Wasserfarben genommen werden, und lässet es gar schön, wenn die Farbe nicht zu stark aufgetragen worden, damit das darüber gelegte Gold durch die Farbe scheinen und solche erhöhen kann, nur muß man in acht nehmen, daß man alle Haar- und Fleischfarben recht stark auftraget, damit kein Gold durchscheinet.

Alte gelbe und schmuzige Perlen wieder rein und glänzend zu machen.

Man nehme die gelben Perlen in einem Teig von Waizenmehl, und lasse sie mit dem

Brod baken, so ziehet sich das fette und unreine in den Teig.

oder.

Die gelben und unreinen Perlen etliche Stunden in scharfen Weinessig geleget, hernach in Wasser wieder abgewaschen, alsdann von weissem Vitriol, weissen Corallen, Alabaster und weissem Weinstein ein zartes Pulver gemacht, auf ein wollen Tuch gestreuet, und die Perlen so lange damit gerieben, bis sie helle und glänzend werden. Nehme nur wenige zum erstenmal, es wird sich die Probe bald zeigen.

Dintenflekke aus den Kleidern zu bringen.

Mit scharfem Essig und weisser Seife etlichemal gewaschen, und allzeit aus kaltem reinen Wasser wieder ausgewaschen, machet die Flekke bald verschwinden.

Aus gold = und seidenen gewirkten Tüchern, ingleichen aus wollen, leinen und andern Kleidern, die Flekke zu tilgen.

Man nimmt zu Pulver verbrannte Hammelfüsse, und streichet solches Pulver auf den zuvor im Wasser eingenetzten flekichten Ort, legts alsdann an die Sonne und läßt es troknen; dieses muß aber etlichemal wiederholt, und zuletzt der Flekken mit reinem Wasser ausgewaschen werden.

Ein gutes und wohlriechendes Ofenlak zu machen.

Nimm Benzoin 6 Loth, des besten Storax 3 Loth, Gummi Laudani 1 Loth, Mastix 1 Loth, Bisam, Ambra, Zibeth, Indianischen Balsam, jedes einen halben Skrupel. Mische es in einem warmgemachten gläsernen Mörsel, mit dergleichen Stössel, und formire hernach die Stangen auf einer warmen Kupferplatte daraus.

Ein Siegel auf einen Brief zu machen welches keiner nicht kann abdruken.

Nimm dein Pettschaft, halte es über eine Oellampe oder Wachsstok, damit der Rauch

sich fein darein lege; alsdann wische auf den Pettschaft allen angelegten Ruß wieder weg, damit nichts, als das Ausgegrabene mit Rauch und Ruß angefüllet bleibe, alsdenn siegle mit Siegellak den Brief, wie sichs gehöret, und druke das schwarzgemachte Pettschaft darauf, so wird dasjenige, was ausgestochen, schwarz erscheinen; nunmehr nimm den Brief, und halte das Siegel von der Seiten an das Licht, (man muß sich aber in Acht nehmen, daß der Brief von dem Lichte nicht schwarz gemacht, oder gar angebrennet wird, darum kann man nur eine glühende Kohlen nehmen) bis das Siegellak anfängt weich zu werden, und in einander zu fliessen, wann solches geschieht, wird das Siegel ganz glatt, und scheint das Pettschaft vollkommen durch, lässet sehr artig, kann aber keineswegs abgedrukt werden.

Wohlriechende Rauchkerzlein zu machen.

Nimm Benzoe 2 Unzen, Storax 1 Loth, Aloeholz 1 Quentlein und Lindenkohlen nach Gutbefinden, mache alles in einem Mörsel zu einem subtilen Pulver, vermische alles wohl, und thue es in eine Pfanne mit soviel Rosen-

senwasser, daß es die Masse bedeke, laß es wohl aufsieden, und rühre es stets um, daß es nicht anbrenne. Und so du es willst desto köstlicher haben, so thue etliche Gran Zibeth mit etwas feinem Zuker, wie auch ein wenig mit Zuker geriebenen Ambra darein, doch nicht ehe, als bis die Masse gekocht. Nimm sie alsdann vom Feuer, laß es kalt werden, und mache Kerzlein daraus.

Nota

Die Lindenkohlen werden folgendergestalt gemacht: Man nimmt Lindenholz, schneidet es in kleine länglichte Stüklein, läßt sie in einem Bakofen zu Kohlen brennen, löscht sie alsdann in Rosenwasser ab, stößt sie klein, und siebt sie durch ein Sieb.

Früchte, allerlei Art, besonders Weintrauben lange Zeit zu erhalten.

Nehmet Sand aus dem Fluß, und lasset ihn wohl troknen; hernach sammlet die Weintrauben oder andere Früchte, wann die Sonne darauf scheinet, (denn sie müssen nicht feuchte, sondern troken sein, machet alsdann in einem Kästlein eine Lage Sandes eines Dau-

mes

mes Dicke; hernach leget die Früchte ordentlich darauf, und also leget immerfort eine Schicht um die andere. Wann euer Kästlein, oder ein ander hölzernes Gefäß voll ist, so vermacht es wohl, damit keine Luft hinein dringen möge; und leget es an einen troknen Ort, und bewegt es nicht. Die Trauben müssen nicht allzu reif seyn, sondern ein wenig grün, als wie sie sind, acht Tage zuvor, ehe sie reif werden. Diese Trauben halten sich bis wieder neue kommen. Eben dieses kann man auch thun, mit Birnen, Pflaumen, Kirschen, Aepflein, Johannisbeeren und dergleichen. Anstatt des Sandes kann man auch Spreu von Haber oder Hirsen nehmen.

Nota.

Um mehrer Sicherheit willen, kann man den äußersten Stil an den Trauben, oder andern Früchten in geschmolzen Wachs eintauchen, daß der Stil ein wenig davon überzogen wird.

Allerhand Vögel mit ihren natürlichen Federn zu behalten, als wenn sie lebten.

Wenn das Geflügel oder der Vogel todt und ausgenommen ist, so setzet man sie

in

in einen Backofen, so nicht gar zu heiß seyn muß, sonsten verbrennen sie, lässet es also ganz ausdörren und vertrocken, alsdann kann man sie in Stuben hinsetzen, wo man will.

Eine wohlriechende Mandelseife zu machen.

Nimm Mandeln soviel du willst, weiche sie so lange im warmen Wasser, bis die Schalen herabgehen, alsdann thue sie in kalt Wasser, damit ihnen die Kraft nicht entgehe, wann sie nun abgeschälet, so stosse sie in einem Mörsel, daß sie wie ein Muß werden, benetze sie inzwischen immerzu mit Rosenwasser; wann sie nun klein sind, daß man sie durch einen engen Durchschlag treiben kann, so thue sie darauf in einen glasirten Tiegel, nimm dazu reines Hirschunschlitt, (oder welches besser ist, so man es haben kann, Hirschmark) etwas Kampfer, Citronensaft, und so man sie will recht gut haben, Rosenöl, Weinsteinöl, Jeßmin- und distillirt Pomeranzenöl, von jedem soviel als beliebig, (denn jemehr man von den wohlriechenden Oelen darunter thut, je köstlicher wird hernach die Seife) thue darzu frisch gemolkene Geißmilch, soviel hiezu vonnöthen, setze es dann mit einander auf ein glühendes

Kohl-

Kohlfeuer, und lasse es gemach sieden, bis es genug ist; alsdann lasse es ein wenig abkühlen, giesse es in ein Gefäß, worinnen es stehen kann, bis du sie in Stücken zerschneiden, und nach deinem Gefallen Kugeln oder was du willst, davon machen kannst.

Ein Wein- oder ander Glas zu schneiden, daß man es von einander ziehen kann.

Umreiße ein Glas mit einem Diamant, wie du es haben willst, und halte darnach ein heiß oder glühendes Eisen daran, so spaltet es; eine brennende Lunte thuts auch, wenn man zuvor das Glas über ein Licht hält, daß es heiß wird, den Finger netzet, und den erhitzten Ort berührt, davon bekömmt es einen Schreck, alsdann nimmt man die brennende Lunte, hält solche auf den bekommenen Schreck, und bläset scharf darauf, daß es immer eine gute Hitze habe: wie man nun mit der Lunte fährt, also schneidet sich das Glas, die Lunte aber muß man fein nach der Schärfe halten. Auf solche Art kann man Römer, Kelch- und andere Trinkgläser schön geringelt oder schneckenweise abschneiden, daß man es wie ein Papier, so man

will, auseinander ziehen kann; und wenn man recht damit umgehet, so ist es schön anzusehen, und man kann daraus trinken, wie aus einem andern Glas, man muß es nur ein wenig fest an die Zähne ansetzen.

Anstatt der Lunte kann man auch ein großes Kerzlein nehmen.

Wie man eine schöne rothe Dinte bereiten kann.

Nimm Fernambuk (ist das feineste von Brasilienholz, muß im Kauen eine süsse Lieblichkeit haben, und an der Röthe schön aussehen) stosse solches in einem Mörsel so klein als es sein kann, thue es in ein verglasirtes Töpfgen, giesse guten Weinessig darüber, lasse es eine Nacht also stehen, daß es wohl erweiche; schütte soviel lauteres Bier mit klarem Brunnenwasser vermischt noch dazu, daß es zwei bis drei Finger breit über die Späne gehe, setze es, wann es am Himmel schön hell und klar ist, zu einem mässigen Feuer, laß es sieden, und gieb Achtung, daß es nicht überlaufe. Wann es nun eine Zeitlang gesoten hat, so thue einer wälschen Nuß groß gestossenen Alaun dazu, und eben soviel schönen arabischen Gummi, setze es nochmalen

zum

zum Feuer, und laß es wieder sieden, nimms hernach vom Feuer weg, und seihe die Dinte von den Spänen, thue es in ein Glas, und vermache es wohl, so hast du eine schöne Dinte.

Nota.

Wenn man anstatt des Alauns, ein wenig Salmiac darzuthut, so wird die Dinte schön hell darvon. Auf dergleichen Art gemachte Dinte kann zwei bis drei Jahre dauern, nur daß sie auf die letzt wie ein Saft wird, welcher sich doch mit etwas Weinessig wieder verdünnen läßt.

Zuviel Alaun macht die Dinte dunkel, und in der Feder legts sichs als ein Weinstein an.

Zinnober zum Schreiben zubereiten.

Man reibe den Zinnober wohl mit Weinessig, und reibe einer Erbse groß Bleiweis darunter. Und dann nimm Wasser von Gummi arabic. 2 Theile, und 1 Theil frisch Brunnenwasser, und temperire den Zinnober in der Dicken, daß er roth genug sei, thue ihn in ein Gläschen, und so du schreiben willst, so schütte es untereinander.

Eine

Eine schöne grüne Dinte.

Nimm distillirten und wohl pulverisirten Grünspan, giesse scharfen Weinessig darauf, und thue ein wenig Gummi darzu.

Oder

Nimm Spangrün, reibe solches mit Eierklar, thue einen Tropfen Honig, ein wenig Safran darunter, reibe es auf einem Reibestein, und temperire es alsdann mit saurem Wein oder Essig, so ist sie gut zum Schreiben. Auch kann man klein geschnittene Stücklein Kupfer in die verfertigte Dinte thun, davon sie noch besser wird.

Man nimmt auch nur Spangrün, reibet solchen mit Wasser oder Essig an, und wann er meistens gerieben, so kann man nur wenig weissen Weinstein darunter reiben, davon wird sie schon grün, doch nicht gar zu viel; auch etwas Gummi.

Schöne gelbe Dinte.

Mache Safran mit Alaun und Gummi an, so bekömmst du eine schöne gelbe Dinte.

Das Muschelgold und Silber zu machen.

Thut Goldblättlein auf einem reinen Stein, wie die Maler brauchen, reibet solche mit Jungfernhonig, bis es unter den obersten Stein ganz nett gebracht ist, dann thuts in ein Glas helles Wasser, rühret's um, und gießt das Wasser ab, bis es ganz klar davon gehet. Nachmals nehmt vor 6 oder 9 Pfennige Scheidewasser, thut euer Gold darein, und laßt es 2 Tage darinnen, hernach nehmt es heraus, und hebet das Scheidewasser zu fernerm Gebrauch auf. Eben so macht man es auch mit dem Silber.

Wenn man solches Muschelgold oder Silber gebrauchen will, muß man es mit etlichen Tropfen Gummiwasser anmachen. Einen grössern Glanz zu geben, nimmt man Seifenwasser.

Wenn man damit schreiben will, muß die Feder einen etwas langen Spalt haben, daß das Gold fliessen kann.

Einen Degen oder andere Gewehrklingen also zuzurichten, daß, wann sie aus der Scheide gezogen wird, ein ganz Gemach von gutem Geruch erfüllet, und daß die Klinge also beständig bleibet.

Man nimmt 8 Gran Ambragries, 6 Gran des besten Bisams, und 4 Gran unverfälschten Zibeth, reibet es mit ein wenig Kandzuker in einem gläsernen oder steinernen Mörsel wohl untereinander ab, thut hernach 4 Scrupel des besten ausgepreßten Olei de Been dazu, vermischt es auch wohl damit, haltet darnach die Degenklinge über ein gelindes Kohlfeuer, welches fein helle sei, und weder rauchet noch stinket: So nun dieselbe wohl erhitzet ist, so tunket man ein klein reines Schwämmgen in obgemeldte Mixtur, und überfährt damit die Klinge; aber nur ein einigesmal, so bleibet der Geruch beständig darinnen, und sollte es auch gleich von neuem wieder geseget werden.

Ei-

Eine feine Art, geschwind Zinn zu löthen.

Nimm Wißmuth und fein englisch Zinn, schmelze und giesse es über ein Blech, daß es ganz dünn werde: Will man nun ein Zinn an das andere löthen, so leget man das Loth auf das Zinn, und das andere Zinn, so man daran löthen will, darüber, und hält es nur über ein Licht oder geringes Kohlfeuer, so fliesset das Loth, und wenn das Zinn kalt wird, so sitzet es ganz fest aneinander.

Noch auf eine andere Art Zinn zu löthen.

Nimm Zinn und Blei jedes 1 Loth, Wißmuth 2 Loth, dieses wird geschmolzen, und damit wie erst gemeldet, verfahren.

Das verrostete Gewehr und Waffen zu reinigen.

Nimm Bimsenstein, Zinnasche und Schmirgel, alles wohl pulverisirt, und durch ein härnes Sieb gesiebet, das Pulver auf

ein

ein Holz gestreuet, hernach die Waffen oder das Gewehr damit gerieben, damit es den Rost recht hinweg nimmt; letztens mit einem wollenen Tuch, und diesem Pulver vollends gereiniget.

Blaue Buchstaben, oder Schriften auf ein Schwerdt, oder Degenklinge zu machen.

So du willst blaue Buchstaben auf ein Gewehr, Schwerdt, oder Degenklinge machen, so nimm die Klinge, und halte sie über das Feuer, oder warme glühende Asche, bis daß sie blau wird, alsdann nimm eine Oelfarbe, und schreibe oder mahle mit einem Pinsel auf die Klinge was du willst; lasse es trocknen, nimm guten sauren Weinessig, mache ihn warm, und giesse ihn allenthalben auf die Klinge, wo sie blau ist, so wird es abgehen, die Oelflecken aber stehen bleiben, alsdann nimm frisch Wasser, und giesse es über die Oelfarbe, so gehet sie herab, und die blaue Schrift oder Buchstaben bleiben.

Allerlei schöne Arbeiten, und Schriften auf Messer, Wehr, Dolchen und andere Waffen zu ätzen.

Man überstreiche das Messer, erstlich wohl mit einem weichen Firniß, klebe und deke nochmals den Ort, darauf du die Arbeit machen willst, mit Wachs allenthalben zu, mache die Arbeit, und was du willst, mit einem Eisen, oder subtilen Nadel durch das Wachs auf das Eisen, und fülle dasjenige, so du in das Wachs eingegraben hast, mit einem schwachen Aquafort oder scharfen distillirten Essig, in welchem etwas von Grünspan eingeweichet worden ist, so trist es alsobald in das Eisen hinein.

Gewiße und wahrhaftige Nachricht, wie man den Gips brennen, und zum Gießen bereiten soll.

Erstlich, mit dem Brennen, verfahre also:

Nimm Stücke Gips, groß und kleine, so groß du sie haben magst, zu 10, 20, 30, oder mehreren Pfunden, thue sie zu einem Beken, und laß sie zu etlichenmalen in den Bakofen schieben; wann das

Brod ausgenommen ist, so brennet er sich ganz recht, und wird gewiß gut, denn er kann allda nicht glůhend werden, und wenn du wissen wilist, ob er genug gebrannt sei, so brich etliche Stůke entzwei, sind sie durchaus schőn weiß, so sind sie genug gebrannt, welche aber gar nicht weiß sind, magst du őfter brennen lassen: er darf aber nicht glůhend werden, denn wenn er glůhend wird; so gesteht oder gerinnt er nicht, so er gegossen wird: dergleichen thut er auch, wenn er nicht gebrannt wird, denn der Gips hat diese Natur, so er ungebrannt ist, hat er seine eigene Feuchtigkeit in sich, und weil er dieselbige in sich hat, kann man ihn zum Giessen nicht brauchen; man verfahre auch damit wie man wolle, wenn man ihn dann glůhend macht, so hat er seine Kraft verloren, daß er nicht mehr gerinnen oder hart werden kann. Also ists auch wenn er seine eigene Feuchtigkeit bei sich hat, kann er keine andere zu sich nehmen, und kann sie auch nicht von sich geben: was er aber zu sich nimmt, das giebt er auch von sich. Darum muß man ihm seine eigene Feuchtigkeit nehmen, und seine Kraft lassen, und ihm dieselbige nicht verbrennen, das geschieht in recht guter Maaß durch das Dőrren, wie oben gemeldet, daß ihm seine eige-

ne

ne Feuchtigkeit ausgezogen wird, und seine rechte an sich ziehende Kraft gelassen, so nimmt er alsdann die fremde Feuchtigkeit mit Nutzbarkeit zu sich. Wenn er dann also gegossen wird, so gerinnt er, und wird hart, und ist also gut und gebräuchlich; und so man einen gegossenen Gips wieder brennet, wie zuvor gemeldet, so überkömmt er seine vorige Kraft, und läßt sich wieder giessen wie zuvor.

Mit dem Anmachen zum Giessen, halte dich also: Thue erstlich Wasser in das Geschirr, darinnen du ihn anmachest, so viel du willst, nach deinem Gutdünken, dann zettele den Gips fein gemach darein, und zerreibe ihn immer wohl, mit dem Messer oder einem dazu bereiteten Holz, daß er nicht knollich wird, bis er dike genug angemacht ist, so giesse ihn dann; diese Meinung ist besser, dann so man das Gipsmehl zuerst in das Geschirr thut, und denn das Wasser hernach darein giesset. Das Anmachen soll mit den Händen geschehen, nicht mit Löffeln oder anern Dingen; denn also kann man ihn fein wischen den Fingern zerteilen, daß er nicht klumpenweise hineinfällt, und sich hrnach keineswegs zerreiben läßt.

Allerhand schöne Figuren von Hausenblasen-Leim abzuformen.

Man nimmt diejenigen Figuren oder Medaillen, sie seien gleich von Silber, Zinn oder Blei, bestreichet sie erstlich mit Baumöl, wischet es dann mit einem saubern leinen Tüchlein soweit wieder ab, daß sie nur ein wenig fett bleiben, leget dann solche auf ein Brettlein und machet einen kleinen Rand, etwann eines Fingersdik, von einem Ton, oder auch von Papier, oder Holzspänen darum her, und giesset gemach folgenden zugerichteten Hausenblasenleim, so warm als es sein kann, darein, bedeket solches mit einem saubern Kartenblatt, und lässet es also an der Luft erkalten und ertroknen, hebt alsdann solche Figur, nachdem man den Rand von Ton ringsherum davon gethan und abgelöset hat, mit einem Messer heraus, so wird man befinden, daß solche Medaillen oder Figuren auf das beste abgeformt, auf der einen Seite hohl, an der andern aber ausgedrukt, auch so schön, lauter und durchsichtig, als das reinste Horn seyn.

Die Bereitung der Hausenblasen zu besagter Abformung.

Man nimmt der reinsten und schönsten kleingeschnittenen Hausenblasen, so viel man selbsten will, weichet solche in ein rein Geschirr, mit Brandwein oder Wasser 3 Tage und Nächte, lässet ihn alsdenn so lange sieden und kochen, bis er die rechte Dike und Form eines Leimes, damit man Holz zusammen zu leimen pfleget, erlanget hat; dann lässet man solchen durch ein reines Tuch laufen, und verfährt damit allerdings wie oben angezeigt worden. Wer will, kann auch solchen Leim von allerhand Farben machen.

Wie obgedachte von Hausenblasen gegoßene Medaillen in Gips wieder abzuformen, u., davon Madaillen in Blei oder Zinn zu machen.

Nachdem man nun obbesagter Weise dergleichen Medaillen von Hausenblasen gemacht, leget man solche auf kleine Blättlein von Ton, und druket das Bild mit dem Daume an dem Rand auf, daß es etwas Feste ist; so nun solches geschehen, so macht man einen Umkreis von vorher benannten

Din=

Dingen, und giesset die Medaillen mit Gips ab, welcher Gips mit Federweis vermenget (solches muß erstlich gedörret, hernach in einem Mörsel gestossen, und durch ein Haarsieb gesiebet werden) und mit Salmiacwasser (man nimmt ein Maaß Wasser, thut einer wälschen Nuß groß gestossenen Salmiac darein, und so man den Gips zum Gießen will zurichten, machet man denselben mit solchen zubereiteten Wasser an) zum Gießen zubereitet sein soll; wann nun der Gips erhartet, wird der von Ton gemachte Umkreis davon weg gethan, und die gegossene Forme von Gips umgekehrt, mit Oel bestrichen, und auf das neue mit einem Rand von Ton beleget, und der Gips darauf gegossen, so hat man eine Forme zu Medaillen, davon die eine Seite hohl, die andere aber erhoben wird: so nun solche Form ertroknet, gießet man das Blei oder Zinn darein.

Nota

Wenn man in obige Form gießen will, so kann man nur ein Stükgen Pappe mit Rothstein bestreichen, darauf legen, und scharf zusammen binden oder einpreßen, alsdann kann man darein giessen, und wird die Pappe

von

von dem warmen Zinn oder Blei doch keinesweges verbrannt, so lange der Rothstein darauf ist.

Allerlei Gepräge, Münz- und Schaupfennige auch von Wachs poussirte Sachen und Siegel, künstlich und nett abzuformen, daß die Sigilla und Bildniße unversehrt bleiben.

Wann du willst ein Siegel gießen, so zerlasse Schwefel wohl (welchen Schwefel man auch färben kann, wie man selber will) und salbe das Bildniß mit Oel; ehe der Schwefel gänzlich zerlassen, gieße dann solchen auf das gesalbte Gepräge, so mit einem Rand umfasset sein soll, wie schon bei dem Gips gelehret worden, so kann das Wachs oder Münze nicht angreifen, lasse es aber erkalten, und thue es dann säuberlich von einander, so hat man das Bildniß rein und sauber, welches man dann wieder mit Gips abformen kann: gießet man denn aber zuvor das Bildniß mit Gips ab, so kann man es auch wieder mit Schwefel abgießen.

Auf unterschiedene Art zu härten, die Aderlaß-Eisen aufs beste zuzurichten.

Man löschet sie in Gartzer Baumöl ab; so werden sie gar recht, dann weilen sie zart und subtil sind, so würden solche, wenn sie in Wasser abgelöschet, sich beugen und zerspringen.

Nota

Die Lanzetten zum Aderlassen, werden mit roth calcinirten cyprianischen Vitriol und Baumöl, auf das allerbeste polirt: und wenn einem hernach mit einer solchen Lanzetten zur Ader gelassen wird, so heilet die Ader in einer halben Stunde wieder zu.

Einen Bohrer so hart zu machen, daß er durch Eisen bohret.

Nimm Hauswurz, siede sie in Wasser, und härte die Bohrer darmit; man kann auch andere Waffen damit härten.

Die allerhärtesten Eisenhärtungen.

Wenn man das Eisen in distillirten Weinessig eintauchet, so wird es hart. Desgleichen geschieht auch mit distillirten Urin, wegen des Salzes, so darinnen enthalten ist.

Essig darinn Salmiac aufgelöset worden, giebt auch der stärksten Härtungen eine.

Wiederum auch, wenn man Urinsalz und Salpeter in Wasser auflöset, und dann das Eisen darinnen ablöschet, giebt eine unglaubliche Härtung.

Wenn man auch eine Lauge von ungelöschtem Kalk und Sodosalz machet, und klar durchlaufen lässet, hernach das Eisen darinnen ablöschet, so wird es gleichfalls überaus hart; und dieses sind gar vortrefliche Hartungen, und werden alles verrichten, was man hierinnen verlanget.

Man nimmt frischen grossen Rettig, reibet solchen auf ein Reibeisen, und presset den Saft aus: es giebt eine gute Härtung, wenn man etwas darinnen ablöschet.

Man bestreicht ein glühend Eisen, oder Stahl mit Gänseschmalz, und löschet es hernach in Sauerkrautbrühe ab.

Handschuh und andere vom Leder verfertigte Sachen zu perfumiren.

Man nimmt Ambragrisca und Zibeth, ein halb Quentlein, Muscus 5 Gran, alles wohl in einen warmen Mörsel, und ein wenig Rosenwasser untereinander gerieben; hierauf ferner ein wenig Gummitragantwasser dazugegossen, ein Schwämlein in diese Materie getunket, und die Handschuh damit überfahren. Je besser es überstrichen wird, je stärkern Geruch sie bekommen.

Wenn der Geruch soll beständig sein, so muß die Mixtur, welche aus Muscus und Ambra gemacht, zugleich mit unter die Farbe gemischet, und dem Leder dergestalt eingebeitzet werden, da denn der Geruch bleibet, so lange ein Stüke daran ist. Gegenteils aber, wenn sie auf so eine leichte Art gemacht werden, da man die Handschuh auf ein Sieb leget, darunter eine Gluthpfanne mit Kohlen setzet, und darein etwas wohlriechendes, als Storax, Benzor und dergleichen streuet, und

da-

dadurch die Handschuhe mit dem Rauch beitzet, hernach in perfumirtes Papier einwikelt, so dauert der Geruch nicht långer als 8 oder 14 Tage.

Welsche Nůsse lange frisch zu erhalten.

Man machet eine Lage von troknen Weintrőstern, daraus der saure Saft gepresset ist, hernach eine Lage wålsche Nůsse, wieder einen Trőstern, und also eins ums andere, bis das Gefåsse voll ist.

Die Nůsse, die also verwahrt sind, lassen ihre Schalen abziehen, als wåren sie erst vom Baum abgebrochen, und haben ihren Geschmak auch vollkommen.

Wie man allerlei Medaillen in Silber sauber und nett abgießen kann.

Man nimmt einen sehr schőnen Leimen, am besten aber schőnen weißen Ton, woraus man die weissen Tabakspfeiffen zu machen pfleget, låsset solchen wohl hart werden, hernach stossen, und einer Tőpfersmůhl hart und subtil mit Wasser abreiben, und alsdann zum Abformen auf das beste bereiten; alsdann

muß

muß man die Medaille sauber und rein machen, mit frischen reinen Baumöl ein wenig, aber nicht allzusehr überfahren, und bestreichen, damit der Ton alsdenn auf das beste daran kleben bleiben kann; darauf druket man fein die Medaille in solchen zubereiteten Ton bis auf die Hälfte hinein, machet alsdenn von Ton einen Rand 2 Finger hoch darum, jedoch, daß um die Medaille herum eines Daumes breit Raum bleibe. (Auf den Ton, worein die Medaille bis auf die Hälfte hinein gedrukt, kann man zart gesiebte Asche streuen, damit der Gips, so darauf gegossen wird, nicht daran kleben beibet; doch muß man sich in Acht nehmen, daß keine Asche auf die Medaille kömmt.)

Wenn dieses geschehen, so nimmt man denn ausgebrannten und rein gestossenen Gips, (wie in vorhergehenden gelehret worden) 1. Teil, und rein gestossenes Ziegelmehl, auch soviel, vermischet beides wohl untereinander; von dieser Masse machet man in einem Geschirr einen Teig wie ein Muß, arbeitet und rühret es sehr wohl untereinander, giesset diesen Teig in den gemachten Rand, auf die im Leimen gemachte Medaille etwann 2 Finger dick. Wann denn solche Massa ist hart worden

den, so nimmt man es aus dem Rand heraus, schneidet die Güsse an, und neben herum etliche Schliessungen, und bestreichet die Form überall mit Oel, thut sie wieder in den Rand und giesset den andern Teil von Gips und Ziegelmehl auch darüber, (die Medaille muß aber, ehe man den Gips zur andern Helfte darauf giesset, in der untersten halben Forme noch liegen,) damit, daß man einen ganzen Model überkömmt; so es nun auch erhartet, thut man es dann wieder von einander, und schneidet die Güsse vom andern Teile auch an, lässet es troknen, thut die Medaille heraus, legt die Forme in ein Kohlfeuer, bis solche erglühet, und recht feuerroth (welches etwa in 2 Stunden geschiehet) wird, alsdann lässet man sie erkalten, daß sie nur noch ein wenig glühend ist, hernach setzet man die Forme in ein Geschirr von Sand angefüllet, und gießet das Silber darein.

Nota

Wenn man in obige Forme Medaillen von Zinn oder Blei giessen will, so darf man die Form nicht glühend haben, sondern, wenn sie in einer warmen Asche, oder auf einen warmen Ofen recht ausgedörret worden (denn

durch

durch geschwindes Glühen, springen manchmal die Formen in Stüken;) kann man sie vor den Guß nur mit brennenden Kühnholz ausräuchern, so fällt der Guß so schön aus, als wann es gepräget wäre.

Eingesenkte Schriften in Stahl und Eisen zu ätzen:

So du in Eisen oder Stahl willst eingesenkte Schriften machen, oder Laubwerke, so zerlasse gut Wachs, und streiche es mit einem Haarpinsel dünn auf, nimm dann eine Pfrieme, und entwirf oder schreibe in das Wachs bis auf Eisen, was du willst, mache dann ein soich Aetzwasser, nimm Grünspan, Merkurii sublinati, Vitriol und Alaun, eines so viel als des andern, stosse alles wohl, und thue es in ein Glas, giesse guten starken Weinessig darüber, lasse es einen halben Tag oder ein wenig länger stehen, oben wohl vermacht, rühre das Glas oftmals untereinander, daß die Materien sich wohl vermengen; streiche dann das Wasser über das entworfene Eisen, und laß es darauf schweben einen halben Tag: willst du es aber etwas mehr haben, so lasse das Wasser lange

ge darauf schweben, so frisset es sich wohl hinein, schabe dann das Wachs herab, und reibe es mit Aschen oder ungelöschten Kalk, und säubere die Beitzung tief heraus.

Ein angenehmes Räucherpulver zu machen:

Agatstein 1 Quentlein, Benzoes, Storax, Calamita, jedes anderthalb Quentlein, Mastix, Weihrauch jedes zu 1 Scrupel, Lavendelblumen, 3 Pugillen, wohlriechende Spanische Massa einen guten Teil, geraspelt Rosenholz, ein wenig. Mache es zum groben Pulver, das giebet einen angenehmen, und den Kopf zuträglichen Geruch.

Zu probiren ob ein Spiegel gut sei.

Stich eine Steknadel in deines Hutes Stulp, als du solches mit halb zugethanen Auge in den Spiegel sehen kannst: Ist der Spiegel rein, so wird die Steknadel rein erscheinen: Ist der Spiegel unrein, so wird er dir zwey, drey, vier oder mehr Steknadeln weisen. Der Mangel kann an dem Glas und auch an dem Grunde seyn, daß das Glas

zu unrein und zu grob, der Grund zu schwach und nicht silberreich genug, oder ungleich aufgetragen.

Große Kugeln, und andere weisse Gläser, inwendig mit allerhand schönen, Farben zu mahlen, um soche in Stuben aufzuhängen.

So man eine Kugel oder ein anderes hohles Glas, von schönen weissen Glas bereitet, inwendig mit mancherlei Farben mahlen will, so muß man des Fischleimes eine Quantität nehmen, welcher vorhero 2 Tage in Wasser geweichet und sehr dünne worden ist, solchen kochet man in einem Topf mit klarem Wasser, bis er gänzlich aufgelöset ist.

Alsdann nimmt man diesen gekochten Leim vom Feuer, und giesset ihn, wenn er laulich worden, in eine Glaskugel oder ander Gläserngeschirr, und schwenket solchen herum, damit die Kugel inwendig gänzlich von demselben befeuchtet und bedeket werde: wann dieses geschehen, so schüttet man den übrigen Leim aus dem Glas heraus, hernach muß man die Farbe, schon gepulvert in Bereitschaft

schaft haben, und zwar erstlich die rothe Mennige, welche man mit einem Schilfrohr, Federkühl, oder blechenen Röhrlein hinein bläset, also, daß es recht geströmet werde, nach diesem bläset man auf gleiche Weise blauen Mahlerschmalz, Grünspan, Auripigment, und endlich Lackam hinein, also, daß sich diese Pulver, vermittelst des Leims, damit das Glas angefeuchtet worden, an allen Seiten inwendig wohl umhangen.

Und auf solche Weise verfährt man insgemein mit allen andern Farben; hiernächst schüttet man des gepulverten Gipses einen guten Teil hinein, und schwenket das Glas stark herum, so wird der Gips, indem der Leim noch feuchte ist, überall in dem Glas oder Kugel anhängen, das übrige schüttet man heraus, so wird das Glas von aussen sehr schön und vielfärbig sein, auch das Ansehen haben, als ob die Natur selber in denen Steinen also spielete.

Es werden die Farben, wenn der Leim getroknet, also fest an dem Glas hangen, daß man sie darvon hernach nimmer absondern kann: sie sind aber sehr schön anzusehen; diese Glaskugeln werden auf einen gefärbten

hölzernen Fuß gestellet, und in dem Zimmer oder auf die Simsen, Zierde halber, herumgesetzet; Auch in der Stube an die Deke gehangen.

Nota

Anstatt des Fischleimes, oder Hausenblasen, kann man auch nur reines Eierweis nehmen, solches im Glase wohl herum schwenken, das übrige wieder heraus laufen lassen, und zu andern mehr gebrauchen, gleichfalls kann man die Farben mit einen Pinsel hin nnd wieder geflammet, hineinbringen, und anstatt des Gipses, Waitzenmehl darein thun, man kann auch die Farben mit Spiköl abreiben, und mit einem Pinsel, wo man will, hin und wieder geflammt oder gemarmelt bestreichen, so kommen solche auch überaus schön heraus.

Wie man einen mit Gold und Silber angefüllten Probierstein wieder sauber abziehen und tüchtig machen kann.

Man netzet ein rauhes Lederlein in frischen Brunnenwasser, zerstreuet solches mit

zar=

zarter Zinnasche, und reibet die Striche auf dem Sand damit ab, so wird solcher wieder schön, sauber, glatt und schwarz.

oder.

Man nimmt eine schöne schwarze glatte Kohle, oder auch klein geschabte Kohlen, damit ziehet man mit Baumöl, den Probierstein wieder auf das sauberste ab, so wird er wieder schön, rein, schwarz und glatt.

oder.

Man nimmt zerschnittene Nußkörner darmit reibet man den Probierstein auch, wieder schön und rein ab.

Nota

Der Probiersteine giebt es unterschiedliche Arten, etliche sind grau und bleichgrün, etliche ganz schwarz, so jenen vorgezogen werden, sind doch auch nicht alle tüchtig, weil einige gar zu hart, oder gar zu weich sind. Auf die weichen Steine läßt sich kein rechter Goldstrich glanz streichen, darbei scheint es gar matt und rauh, im Gegentheil sind die

gar zu harten auch nicht zu achten, weil man keinen rechten Strich haben kann, sondern das Gold sich sehr darauf schleppet, und derohalben diese die besten Steine, die nicht allzuhart, auch nicht allzu weich sind, welches man im Streichen bald siehet.

Vergoldte Sachen und Arbeiten zu reinigen und auszuputzen.

Nimm Salamoniac und Alumen Rochå, laß es in einer scharfen Lauge, so von einer gewissen reinen und subtilen Aschen gemacht ist, sieden, thue dasjenige Geschmeid, so du ausputzen wilst, darein, netze ein Tůchel in der Laugen, und wasche oder reibe die Sachen damit ab, so werden sie fein rein und sauber; schwenke es alsdann in einem lautern und frischen Wasser aus, und trokne es mit einem leinen Tuch fein sauber ab, und auf solche Weise kann man fast allerhand Gefåsse, als messingene Leuchter und dergleichen ausputzen und reinigen, nachdem man sie zuvor in einer andern Lauge, damit das Wachs, Unschlitt und anderer Unrath, so davon hangen bleiben, hinweg kömmt, sieden lassen; auch ablåutern, oder ausschwenken, und troknen.

Silber-

Silberzeug ohne Kochen sauber zu machen.

Man nimmt 4 Unzen gesalbte Seifen in eine Schüssel mit einen halben Mößel warmen Wasser, einen guten Teil Brandweinhefen, in einer andern Schüssel, mit warmen Wasser, so viel als in der ersten, und in der letzten Schüssel einen guten Teil Potaschen, mit gleich soviel Wasser, als in den andern; hernach nimmt man eine hårne Bürste, die netzet man erst in der Lauge von Weinhefen, hernach in der Potaschen, und dann in der Seife, und bürstet es darinn fein rein, und troknet es ab mit einen troknen leinen Tuch.

Lampenruß zu machen.

Nimm Leinöl das distillirt ist; solches mache nun also; Nimm ein Glas so groß als du willst, gieße darein Wasser, auf das Wasser Leinöl, so schwimmet das Oel oben, das Unreine aber davon fällt ins Wasser; alsdann gieße das Oel ab, und hebe es auf: wenn du nun willst Lampenruß machen, so thue Oel soviel du willst in eine niedrige Lampe, darein ein Dacht, (wie sichs gebührt)

und

und angezündet, lasse dir einen hölzerner, besser aber einen blechern Trichter machen, der unten übers Kreutz ein viertl weit, oben aber ein Löchlein behalte, wie eine Linse groß, (solches hilft, das die Luft desto schärfer ziehet, und mehr Ruß sich anleget) solchen setze darüber: wenn nun Ruß angesetzet, so nimm den Trichter herunter, sammle den Ruß in ein rein Papier, und hebe ihn in ein Schächtelgen auf; solcher ist der beste den man haben kann.

Zu dem Holzwerk schöne schwarze Beitze.

Feilspäne von Stahl genommen, (Eisen ist nicht so gut, Messing darf nicht darzu kommen) Weitzen = Wein = oder Bieressig, auch ein Theil dazu in eine Kanne eines halben Eies groß, englischen Vitriol, thue es zusammen in einen verglasirten Topf, setze es auf ein Kohlfeuer, deke es fein zu, laß es sachte sieden; wenn sich oben ein Ahaum setzet, so schäume solchen mit einen reinen Löffel ab; das übrige aber hebe fein zugemacht auf, bis du dessen bedarfst; das ist die erste.

oder.

Ein halb Pfund Galläpfel, Muscatennuß, groß Allaun, Weinessig, so viel als genug ist, solches zusammen in einen neuen verglasirten Topf gethan, und in einer gelinden Wärme durcheinander mischen lassen, wenn man siehet, daß es gut ist, so hebe man es auf.

Wenn du nun was willst schwarz haben und solches beitzen, so mußt du zwei Pinsel darzu schaffen; wenn du solche hast, so mache es also: Nimm von der andern Beitze und überstreiche es damit zwei- bis dreimal, und wenn es in der Wärme troken worden, (solches ist der Grund) so nimm den andern Pinsel, der noch rein ist, tunke ihn in die erste Beitze, und überstreiche das Holzwerk so von der andern Beitze troken worden, 4 bis 5 mal: es muß aber allemal, wenn es einmal aufgetragen, erstlich wieder troken werden; alsdenn nimm weiß Jungfernwachs, und einen wollen Lappen, und polire es über einen Kohlfeuer, oder beim warmen Ofen; wenn es erkaltet, nur mit dem wollenen Tuch fein gerieben und poliret.

Pelzwerk über den Sommer zu bewahren.

Sobald das Pelzwerk im Frühjahr abgelegt wird, so muß es besonders gut ausgeklopft werden. Alsdann wikelt man es, jedes einzelne Stük, in ein leinenes Tuch, wovon es ganz bedekt sein muß, und legt es alles zusammen in eine Küste, die von Föhrenholz verfertigt sein muß, weil man erfahren hat, daß die Motten dieses Holz eher als ein anders vermeiden. Die Küste wird darauf wohl verschlossen, in ein Gewölb oder in einen recht trokenen Keller auf Brettern, oder auf die Fässer gestellt. Von Zeit zu Zeit alle 4 oder 6 Wochen, bringe man das Pelzwerk an die frische Luft so lange, als man nöthig hat, jedes einzelne Stük durch zu klopfen, worauf alles wieder, wie zuvor, in die leinenen Tücher eingewikelt, in die Küste geleget, und in das trokene Gewölb zurük gebracht wird. Dieses ist die sicherste Methode, das Pelzwerk von den Motten zu verwahren.

Wie

Wie man angelaufene Gold und Silberstikereien reinigen soll.

Man läßt geriebene Brodbröseln in einer reinen Pfanne heiß machen, legt sie heiß auf die Stikerei, und reibt so lange mit der flachen Hand darauf herum, bis die Stikerei ganz damit bedekt ist. Dann legt man Leinwand über das ganze Zeug. Sind die Brodbröseln kalt geworden, so klopft man es auf der verkehrten Seite aus, bürstet die Stikerei, und sucht dem Zeug durch Gummi, das ebenfalls aufgeleget wird, seine Steifigkeit wieder zu geben. Das abgebleichte Gold erhält seine Farbe wieder, wenn man den Rauch von verbrennten Haaren oder Federn darüber gehen läßt.

Alten Sammet seine erste Farbe wieder zu geben.

Man nimmt auf eine Halbe Wasser 1 Loth Brasilien, kocht es, dann kocht man Waidasche in einen Topf besonders, rührt es recht durch, und wenn es gekocht, so läßt man es stehen, und gießt es dann durch ein Tuch in ein Glas. Ist der Sammet roth,

und man will ihn lichtroth haben, so gießt man, wenn das Brasilienholz zu kochen anfängt, ein wenig Waidaschenwasser darein, und wirft ein wenig Salz dazu; hat man keine Waidasche, so nimmt man ungelöschten Kalk. Ist der Sammet braun, und man will ihn wieder braun haben, so muß man etwas mehr Waidaschenlauge dazu giessen. Wenn aber rother Sammet braun werden soll, so bestreicht man ihn nur mit Waidaschenwasser, so wird er schön braun. Ist er blau, so bestreicht man ihn ebenfalls mit diesen Wasser, so wird er schön Himmelblau. Dem schwarzen Sammet wieder zu helfen, nimm 4 Unzen gute Schwärze, 6 Loth Gallöpfel gestossen, 1 Loth Alaun, 2 Loth Vitriol, läßt es zusammen durchkochen, und trägt es auf dem Sammet. Dieses ganze Verfahren mit dem Sammet muß so behutsam als möglich geschehen, sonst dürfte es nicht allemal gerathen.

Steinschmuk, der in Gold gefaßt ist, zu putzen.

Man nehme erstlich eine kurze und steife Haarbürste, auch lasse man sich einen Pinsel mit einem blechernen Stiele und gebunde-

nen

nen Haaren machen, um folgendes Pulver damit wieder auszustauben. Man nehme 1 Loth Schwefel, 1 Loth Trippel, menge dieses, wenn man es erst fein zerstossen hat, untereinander, reibt es auf einem Reibstein so zart wie Staub, lasse es dann troknen, thue davon ein wenig auf ein Leder, und reibe den Schmuk damit, dann tupfe man auch mit dem Bürstel auf das Pulver, und reibe damit die Tiefen, daß es den Glanz bekömmt, so ist alles geschehen, man putze nun den Staub mit dem Pinsel wieder davon, so ist es wieder schön und glänzend.

Daß das Porzellain nicht mehr zerspringe.

Man legt in einen Kessel unten auf dem Boden ein langes Stroh, auf das Stroh setze man das Porzellain; es mag nun vor eines sein was es vor eins will, darauf fülle man den Kessel mit kaltem Wasser, und lasse es also miteinander sieden, wenn es wohl gesotten, so nimmt man den Kessel vom Feuer hinweg, und läßt ihn kalt werden, ehe man das Porzellain heraus nimmt. Dieses wird sodann nimmermehr zerspringen, man mag hineingiessen was man will.

Eine geschwinde Art Mandelmilch zu machen.

Nimm 1 Pfund grosse süsse Mandeln, bittere Mandeln 12 bis 15 Stück, stosse sie zusammen in einem Mörser, mit etwas Wasser ganz klein, hernach nimm 12 bis 16 Loth feinen Zuker, läutere ihn im Wasser, daß er schön rein werde, mit diesem gereinigtem Zukerwasser reibe die Mandeln noch etwas ab, auf die Art, wie bei Verfertigung der Mandelmilch ordentlicher weise zu geschehen pfleget, presse sie durch ein Serviette, so erhält man eine sehr konzentrirte Mandelmilch. Diese lasse in einer messingenen Pfanne so lange kochen, bis sie dik wird, und die Konsistenz bekömmt, wie ein dikker Saft. Mit diesem Saft kann man augenbliklich Mandelmilch machen, wenn man nur etwas davon in ein Glas mit frischem Wasser abrühret; sie wird so gut als eine andere schmeken.

Mit einen einzigen Tropfen ein ganzes Zimmer zu parfumiren.

Man nehme nur einen einzigen Tropfen von Oleo ligni rhodit, lasse ihn auf einem heissen Ofen oder Kohlfeuer fallen, so wird

wird dieser einzige Tropfen die ganze Stube räuchern, und wohlriechend machen.

Ein Trinkglas, so weis als Porzellain zu machen.

Fülle ein Trinkglas mit gestossenem Fraueneis, stelle es in eine warme Ofenröhre, und lasse es eine Zeitlang darinn, so wird sich das Fraueneis in das Glas ziehen, und weiß wie Porzellån werden, das Glas muß nach und nach warm gemacht werden, damit es nicht zerspringet; es thuts auch mit weissen Bleiweiß,

Mehlwürmer zu ziehen für Nachtigallen.

Nimm ein grosses Zukerglas, lege unten auf dem Boden Sauerteig (womit man Brod bäkt), dann Mehl darauf, thue auch ein blaues Papier dazu, wie auch das unterste von einem alten, recht verschwitzten Strumpf, thue dann 10 bis 12 Mehlwürmer hinein, binde das Glas recht fest zu, und stelle es in einem warmen Ort, so wird man innerhalb 4 Wochen viele 1000 bekommen.

Man

Man gebe Acht, wenn alles darinn lebendig ist, so kann man das Glas offen lassen, und die Würmer zum Gebrauch herausnehmen. Die Mehlwürmer kann man bei einem Bekker bekommen, wer aber selbst einen Mehlkasten hat, kann sie auf folgende Weise bekommen: Man mache einen wollenen Lumpen feucht, und lege ihn unter einen Mehlkasten, so werden den andern Tage viele Würmer in den Lumpen befindlich sein. Man brauchet diese Würmer den delikaten Vögeln dann und wann etliche davon zu geben, man muß ihnen aber erst den Kopf abschneiden oder eindrüken, indem es Exempel giebt, daß sie sich durch den Magen gefressen haben.

Einen gebakenen Kafee zu machen.

Man nimmt die Kafeebohnen, thut sie in einen reinen Tiegel, verklebt solchen, an der Stürzen stark mit Papp, dann stelle den Tiegel mit dem Kafee in den Bakofen, und lasse in baken, schüttle die Bohnen zuweilen herum, damit sie nicht auf einer Seite anbrennen, wann sie anfangen zu springen in dem Tiegel, so ist es eine Anzeige, daß sie genug gebaken, und wann sie nur noch ein wenig in dem Bakofen gestanden,

thut man sie heraus, und läßt sie in dem verklebten Tiegel kalt werden, davon macht man hernach den Kafee wie sonst, und wird er auf solche Art viel kräftiger und stärker sein.

Erdbeere spät hinaus zu haben.

Wann die Erdbeere blühen, so rupfe die Blüthe ab, so werden sie spät hinaus wieder blühen und tragen. Eben so geht es auch mit den Nägeln, und zwar von Saamennägeln geht es am besten an, wenn ein solcher Stok, welcher gefüllt sein muß, Knöpfe bekömmt und beginnet aufzugehen, so schneidet man den ganzen Stok ab, setzt ihn alsdenn in Scherben, daß ihr ihn im Winter ins Glashaus bringt, so könnt ihr den ganzen Winter Näglein haben.

Flachs, so weiß und schön, wie Seide zu machen.

Nehmet einen Reisenflachs, lasse sie Handvollweise in einen Hafen, so, daß allemal auf eine Handvoll Flachs ein Handvoll Aschen gestreuet wird, dann giesset Wasser

ser darüber und lasset es ein paar Stunden sieden, wann es gesotten, so waschet ihn recht sauber mit frischen Brunnenwasser aus, dann lasset ihn in der Luft troknen, und wann er troken, so reibet mit der Hand das Unreine heraus, nnd hechelt ihn, so wird er weiß werden, daß man sich verwundern muß.

Eine Henne brütend zu machen.

Koche Hanf in Wasser, und gieb solchen der Henne, welche brüten soll, zu fressen, so wird sie es innerhalb 8 oder 14 Tage thun. Wenn man die Hüner das ganze Jahr durch mit guter Gerste wohl füttert, werden sie noch spät im Herbst oder bei guter Frühjahrszeit brütend werden; Sollte aber nichts erfolgen wollen, so giebt man ihnen Brod in Brandwein getunkt, imgleichen auch den Pipphühnern; und wann sie Winterszeit brüten, so müssen sie in einen warmen Zimmer angesetzt, und solches täglich mit frischem Häuflein Sand bestreuet werden.

Devisen zu machen.

Nimm 1 Pfund Stärkmehl, ein halb Loth Tragant, 6 Loth Zucker, weiche den Tra-

Tragant in einem halb Achtel Wasser über Nacht, dann arbeite ihn rechtschaffen in einem Mörser, thue den Zuker dazu, und weiche ihn wohl damit ab, thue nach und nach das Stärkmehl hinein, bis es eine Masse giebt, die man drüken kann. Wenn dieses geschehen so walket man den Teig dünn aus, schneidet Stüklein daraus, und drüket sie in die Model, es wird bald troken, hernach die Zeeteln geschnitten, und in die Förmlein hineingethan, mit Gummi zusammen geklebt und gemalet, wie man sie haben will.

Pomade von Maschanzgeräpfeln.

Nimm 10 ziemlich grosse Maschanzger-Aepfel, stich oben und unten die Putzen heraus, schneide sie in dünne Stüklein, wie zu einem Aepfelbrei; jedoch müssen die Aepfel ungeschält bleiben. Wenn sie bis auf die Knirbse abgeschnitten, so lege sie in einem Stahtiegel, klaube und wasche ein viertel Pfund kleine Weinbeere, menge sie unter die geschnittene Aepfel, nimm dazu drei viertel Pfund unausgewaschene Butter, wie sie aus dem Butterfasse kömmt, und schneide dieselbe auch zu den Aepfeln hinein, setze dieses alles auf eine Glut, und lasse es ganz gemach zu ei-

nem Brei kochen, setze eine zinnerne Suppenschüssel auf eine Kohlpfanne, mit ganz wenig Glut, wirf ein viertel Pfund gelbes Wachs darein, lasse es zergehen, nimm den Brei vom Feuer, zwinge etwas davon durch ein Tüchlein, so, daß kein Mark mit durchgehet, damit nichts trübes darunter komme, und wenn es schon geschehen wäre, muß alles Mark mit einem silbernen Löffel sauber weggenommen werden, fahre also fort, bis der Brei ganz durchgezwungen, und bis alles, was hell durchgehet, in der Schüssel beim zerschmolzenen Wachs ist, der dike Brei bleibt aber davon, sonach rühre das Wachs und das dareingelassene auf der Glut in der Schüssel, bis sichs untereinander recht vermenget, gieß vor 2 Kreutzer Rosenwasser darein, rühre es noch, bis solches sich auch vermenget hat, hernach lasse es noch ein paar Sud in der Schüssel aufthun, mache Schalen von Kartenblättern, und giesse die Pomade, wenn sie vom Feuer kömmt, und verfaumet ist, darein: Man muß aber, wenn das obere abgegossen ist, das Untere in der Schüssel erkalten lassen, weil das Rosenwasser sich dann, alles auf dem Grund setzet, und man die noch darauf stehende Pomade gar leicht davon abnehmen kann. Das Rosenwasser schütte weg, die abgenommene

er=

erkaltete Pomade aber lasse wieder zergehen, und giesse sie auch in die Karten, gleich den vorigen. Wenn sie darinn gestanden ist, kann man sie in Form dünner Täflein herausnehmen, und zum Gebrauch aufbewahren.

Quittenzelten zu machen.

Erstlich siede die Quitten in Wasser weich, schäle sie, und schabe das Mark bis auf das Kernhaus ab, dann nimm zu 1 Pfund Mark, 1 Pfund Zuker, läutere den Zuker vorerst, thue beides zusammen, und etwas geschnittene Zitronenschalen und klein gestossenen Zimmet dazu, lasse alles miteinander kochen, rühre es stets um, daß es recht klar werde, und nicht anbrenne; dann thue es in Formen oder Schachteln; oder von Papier gemachte Kästgen, und lasse es bei der Wärme troknen, bis es sich schneiden läßt; das Papier darf man nur naß machen, so geht es heraus.

Melonen einzumachen.

Nimm reife Melonen, schäle und schneide sie in länglichte Streifen, thue sie in eine porzellänene Schüssel. Dann koche Weinessig und Zuker, nemlich zu 1 Maaß Essig ein

halb Pfund Zuker, schäume ihn, und lasse es kochen, bis es zähe wird, so gieß den Essig über die Melonen, schwenke sie um, und gieß ihn wieder ab, koche ihn noch etwas, und schütte die Melonen in ein Zukerglas mit Zimmet und Nelken ein, gieße den Essig darüber und binde es fest zu, so halten sie sich gut.

Gelbe Pomeranzen einzumachen.

Schneide die Pomeranzen in viertel, nimm das Kernichte heraus, koche sie in Wasser weich, lasse sie troknen, dann wiege soviel Zucker ab, als sie wiegen, koche den Zuker dik, dann lasse die Pomeranzen darinn aufkochen, und verwahre sie in Zukergläser, ist der Zuker dik genug, so giesse ihn dazu, wo aber nicht, so lasse ihn noch mehr einsieden.

Grüne Pomeranzen einzumachen.

Nimm noch unzeitige Früchte, schneide sie aber nicht auf, sie wären dann grosse, koche sie im Wasser weich, lasse es davon abtriefen, und so schwer als sie wiegen, soviel

viel nimm Zuker, und koche ihn in Wasser, bis er dik wird, dann thue die Pomeranzen dazu, und koche sie etwas auf, thue sie in Gläser, und giesse den Zuker davon.

Aprikosen (Marillen) einzumachen.

Die reifen Aprikosen werden geschälet, die Kerne herausgenommen, aufgeschlagen und abgeschälet, wieder darein gestekt. Dann nimmt man soviel Zuker als die Aprikosen wiegen, wenn der Zuker etwas gekocht hat, so werden die Aprikosen hineingethan, und ein paarmal aufgekocht; alsdann legt man solche in Gläser, und gießt den Zuker, wenn er dik genug ist, darüber, wenn er aber wieder mäßiger wird, so muß er nochmal aufgekocht werden. Mit Pfirsichen wird eben so verfahren.

Aepfel einzumachen.

Nimm 15 Stük Meschanzgeräpfel, schäle sie ab, und schneide sie halb durch, nimm die Kernhäuser heraus, dann koche sie in einer Maaß Wasser, mit einem Stük ganzen Zimmet, lasse sie ein paarmal aufkochen,

dann

dann nimm die Aepfel heraus, und lasse sie in einem Durchschlag rein ablaufen. Setze hierauf 1 Pfund Zuker in Stüke zerschnitten, und in Wasser getunkt, in dem Einmachkessel aufs Feuer. Wenn dieser so dik eingekocht, daß er zu kleben anfängt, so thue von 2 Zitronen den Saft, und die Schaalen recht fein zerschnitten, dazu, und lasse mit den Aepfeln dieses alles zusammen kochen, bis die Aepfel ziemlich weich geworden sind. Sodann werden solche in die Einmachgläser gethan, und der fast erkaltete Zuker wird darüber gegossen; sollte aber der Zuker noch nicht dik genug sein, so wird er noch so lange gekocht, bis er sich mit dem Löffel ziehen lasset.

Quitten einzumachen.

Die Quitten werden vom Baume abgebrochen, ehe sie weich werden, alsdann abgeschält, der Kern heraus und das Steinige heraus geschnitten; dann lege sie eine Stunde lang in reines Wasser, und mit frischem Wasser aufs Feuer gesetzt, und weich gekocht. Hernach nimm sie heraus, lasse sie in einen Topf abtriefen und kalt werden; wiege die Quitten,

und soviel als sie wiegen, nimm Zuker, und thue ihn in Wasser, siede es in einem Kessel über Kohlen, den Schaum nimm sauber ab, und sofort die Quitten mit dem Löffel hineingethan, eine halbe Stunde gekocht; lege sie niedlich in ein Glas, und giesse den Zuker darauf, wenn die gröste Hitze sich verlohren hat.

Wälsche Nüße einzumachen.

Nimm die Nüße, wenn sie noch weich sind und die Schale leicht durchzustechen ist; stich in jede Nuß 4 Löcher, lege sie in Wasser, und gieb ihnen alle Tage frisches; dann siede sie dreimal aufwallend, probire sie, ob sie weich genug sind, thue sie in ein Sieb, lasse es troknen, spike sie mit Zimmet, Nelken und Zitronenschalen, siede Zuker und schäume ihn wohl ab, daß er klar werde, hernach thue die Nüße in ein Zukerglas, und giesse den Zuker daran, den andern Tag giesse den Zuker ab, und koche sie auf, und das wiederhole etlichemal, bis er dik wird. So oft nun der Zuker gesotten wird, muß ein frisches Stük Zuker dazu gethan werden, so bleiben die Nüße recht gut.

Weintrauben einzumachen.

Hierzu nimm große, völlig ausgewachsene, aber noch nicht reif gewordene Weintrauben, pflüke die Beeren ab, wiege sie dann, schneide sie der Länge nach auf, thue alle Kerne heraus, und lege die Beeren in reines Wasser, lasse sie darinn ein wenig aufkochen, und thue ein wenig Salz dazu, welches die Beeren bei ihrer grünen Farbe erhält. Nimm sie ab, und lasse sie in ihrem Wasser kalt werden, und bedeke sie mit einem leinenen Tuch, dann nimm sie aus dem Wasser, und lege sie in fein zerstossenen Zuker, auf 1 Pfund Beeren 1 Pfund Zuker, thue soviel Weinbeersaft dazu, das der Zuker schmelzen kann, und lasse es zusammen in einem Kessel auf dem Kohlfeuer kochen, ist der Zuker dik genug, so nimm die Beeren mit dem Löffel heraus, und thue sie in ein Zukerglas. Ist der Zuker nicht dik genug, so lasse ihn noch etwas einkochen.

Zwirnfilet zu waschen.

Wasche es rein, koche es eine halbe Stunde in Seife, und bleiche es. Hernach wa-

wasche es nochmals, spüle es rein aus, und lasse es troken werden; wenn es troken ist, so stärke es; soll es steif werden, so trokne und stärke es nochmals.

Flor oder Blonden zu waschen.

Koche gute Seife, giesse etwas davon in einen Topf mit Wasser, darein lege den Flor in diken Päkgen, sind es schmale, so schlage sie auf ein Brett, und überziehe dieses mit Leinwand, so eingeweicht lasse den Flor 2 Tage stehen; alsdann drüke sie ganz sachte aus, denn wenn er gerieben oder fest angefast wird, so verschiebt er sich leicht; darauf wird er noch zweymal mit Wasser und Seife ausgedrukt, und mit der Seife in Schwefelkasten gehängt. Unterdessen koche die Stärke; und folgendes dazu: Nimm weiße Stärke und Schmalken, weiche sie ein, thue es in ein Töpfgen, halb Wasser und Brandwein darangegossen, und etliche Stük feinen Zuker dazu geworfen, und dann zu einer dünnern Stärke gekocht, und darinn den Flor ausgedrükt, ist er aber auf ein Brett aufgeschlagen, so mußt du die Stärke recht eintreiben, und das Brett klopfen, damit der Flor recht streifig werde, alsdann bede-

ke

ke einen diken Flanell mit einem leinenen Tuche, auf dem Tisch gelegt, jedes Stük Flor recht gerade auf den Tisch angezogen, und wieder ein leinenes Tuch darüber gelegt, mangle über das Tuch, und plåtte es halb troken. Wenn der Flor gemangelt ist, so wird er noch einmal ausgezogen.

Kotton und Zitz zu waschen.

Nimm feine weiße Seife, und schneide sie klein, koche und schlage sie lauwarm eine Stunde, thue Ochsengall dazu, und wasche den Zitz damit, bis du siehst, daß er fein ist, dann spüle ihn in kalten Wasser aus, und trokne ihn. Dann nimm für 1 kr. Gummi Tragant, 1 kr. Flöhsaamen, 1 kr. Jungfernwachs, dieses läßt du zusammen kochen wie eine dünne Stårke, seihe es durch ein Tuch, ziehe den Zitz durch, und lasse ihn troknen, bis du ihn glåtten kannst; dann glåtte ihn auf der rechten Seite, und wenn die Plåtte (Biegeleisen) erkalten will, so schmiere ein wenig mit Jungfernwachs.

Seidene Strümpfe zu waschen.

Weiche sie des Tages vorher in Regenwasser ein, dann wasche sie mit venezianischer oder andern guten Seife rein, spüle sie etlichemale aus, und hänge sie in den Schwefelkasten einige Stunden, nimm sodann Flöhsaamen und Berlinerblau, koche es in Wasser, gieß es durch ein Tuch, und ziehe die Strümpfe durch, hänge sie zum Troknen auf, ziehe sie über die Form, seuchte sie mit gutem Brandtwein an, und glätte sie mit einem Glattsteine. Du kannst sie auch von den Formen herunter nehmen, und zwischen zwey feine leinene Tücher legen, und also plätten.

Seidene Bänder zu waschen.

Nimm Rokenkleyen, mache sie heiß, lege sie auf Tücher, und reibe die Bänder darinn herum, so geth der Schmutz ab, dann plätte sie zwischen zwey Papierbögen. Sind sie aber zu sehr beschmutzt, so nimm Regenwasser, schneide venetianische Seife darein, und koche sie, dann wasche die Bänder daraus, spüle sie in warmen Wasser gut aus, lege sie in Brandtwein mit Ochsengall vermischt,

zie-

ziehe sie darinn hin und her, dann spanne sie um ein rundes Holz bis sie troken sind, lege sie zwischen mit Brandtwein angenetzte Tücher, denn plätte sie.

Seidene Waaren wie neu zu waschen.

Nimm Eierdotter, schmiere es auf den Zeug wie Seife, wasche es mit lauligten Wasser so lange, bis du sihest, daß es rein ist, spüle es in kaltem Wasser wieder aus, und lasse es troken werden. Dann nimm vor 1 kr. Gummi Tragant, und 1 Kreuzer Flöhsaamen, thu es in einem Glas mit Wasser über Nacht einweichen, koche es ein wie dünne Stärke, seihe es durch ein Tuch, denn ziehe die Waare durch, und mangle es zwischen zwei feinen Tüchern.

Spitzwäsche zu waschen.

Schlage die Spitzen auf ein weißes Brett, welches mit Leinwand überzogen ist, streiche gekochte Seife grade darüber, dann mache einen Uiberzug von dünner Leinwand, und nähe es an, weiche es über Nacht in kaltes Wasser, und des Tags wasche es heraus, darnach mit lauwarmen, und wenn sie rein, mit

mit scharfheissen Wasser, und muß allemal gekochte Seife darein gethan werden, wenn es viermal geschehen ist, so ist genug. Alsdann brühet man solche zweymal mit kochender Seife ein, spült sie im Wasser rein aus, kocht ganz dünne Stärke mit etwas Jungfernwachs, thut die Spitzen in ein Serviet oder Leinwand, schmieret die Stärke daran, und klopfet sie mit den Händen recht durch, troknet sie, macht sie vom Brette los, und plättet sie zwischen feiner Leinwand, so sind sie wie neu.

Leimrus, Garn und Zeug zu Färben Orangengelb.

Mache eine gute Lauge von Aschen, gieß sie durch ein Tuch, dann weiche auf 1 Pfund leinenes Garn 2 Loth Orlean ein, und 3 Loth Alaun; am folgenden Tage, thue es im Kessel übers Feuer, koche es eine halbe Stunde, rühre es um, thue das Garn in die Farbe, lasse es eine halbe Stunde kochen, und ziehe das Garn immer mit einem Stok auf, daß es unten nicht anliege, dann hebe es aus, lege es über einen Stok, und koche auf 1 Pfund Garn ein halb Pfund schwarze Seife, gieß es kochend darauf, und laß es so kalt werden;

dann spült man es rein aus, und troknet es, so ist es fertig.

Aschgraue Farbe.

Zu 1 Pfund Zeug nimm 1 Loth Galläpfel und 1 Loth Weinstein, thue den Zeug oder Garn darein, und lasse es eine halbe Stunde kochen, dann nimm es heraus, und thue vier Loth gestossenen Vitriol dazu, lasse es so eine viertel Stunde kochen, thue den Zeug hinein, lasse es so lange kochen, bis die Farbe dunkel genug sein wird, spüle es aus und trokne es.

Braune Farbe.

Zu 1 Pfund Zeug oder Garn 1 Loth Galläpfel, 4 Loth Krapp, koche es aber ja nicht im Kupfer, lasse es eine Stunde zusammen kochen, nimm es heraus, und thue 8 Loth Vitriol in die Farbe; wenn es wieder kocht, so thue das Zeug hinein, lasse es eine halbe Stunde kochen, soll es aber dunkel werden, so koche es eine Stunde. Willst du es aber hellbraun haben, so nimm nur 4 Loth Vitriol zu 1 Pfund Zeug, soll es noch heller sein, so thue etliche Messerspitzen von Kremortarrari oder Weinstein dazu.

Hellblaue Farbe.

Erstlich beize dünne Waaren mit 4 Loth Alaun, eine Stunde durchs Kochen gut ein, kühle es aus, und trokne es. Nimm 1 Loth Indig, stos ihn zart, thue ihn in ein tiefes Glas, giesse 2 Loth weisses Vitriol dazu, und rühre es wohl untereinander, lasse es 24 Stunden stehen, damit es die Farbe auflöse, dann setze einen Kessel mit Wasser auf das Feuer, wenn es kocht, so gieß die Farbe hinein, wenn es verraucht hat, so thue deine Waaren hinein, lasse es eine halbe Stunde kochen, so wird es schön, dann spüle sie ab, nun trokne sie. Von diesem Ansatz kannst du 4 Pfund Zeug färben, aber immer etwas heller.

Hellgrüne Farbe.

Nimm zu 1 Pfund Zeug ein und ein halb Loth Kurkumi gestossen, weiche sie über Nacht in Wasser, thue es dann in siedendes Wasser über das Feuer, gieß von dem vorigen präparirten Indig dazu, bis du siehest, daß deine Waare satt genug ist, und lasse es eine Zeit durchkochen.

Rothe Farbe.

Zu 1 Pfund Zeug oder Garn nimm 12 Loth Fernambuk, weiche ihn in einem leinenen Sak über Nacht in Wasser; dann koche sie im Sak eine Stunde lang, sodann thue 4 Loth Alaun dazu, wenn nun die Farbe recht kocht, so nimm sie ab, und lege den Zeug hinein, ziehe ihn etlichemal auf und ab, und lasse es mit der Brühe kalt werden, spüle es rein aus, und trokne es.

Violetfarbe.

Willst du Violet haben, so nimm statt Farnambuk, Blauspäne, und verfahre damit, wie oben gelehrt worden

Karmesinrothe Farbe.

Zu 1 Pfund Zeug oder Garn nimm 4 Loth Alaun, 4 Loth Weinstein, und eine Handvoll Weitzenkleyen, damit koche das Zeug eine halbe Stunde, spüle es rein aus, und trokne es. Dann nimm 1 Loth Kochenille, stosse sie zart und reibe sie mit Weinessig oder Zitronensaft wohl ab, vermische

es

es mit weisser Stärke, setze einen Kessel mit Wasser übers Feuer, koche es eine Stunde, spüle es aus, und trokne es.

Celadongrüne Farbe.

Nimm soviel Essig als du glaubst, daß deine Waare naß machen kann, dazu thue 4 Loth Alaun in einem Kupfernen Kessel, und lasse es zwey Nächte durch stehen, alsdann steke deine Waare hinein, rühre es mit dem Stok wohl um, daß es durch und durch naß werde, nimm es heraus, wasche es in kaltem Wasser rein aus, und trokne es, so ist es fertig. Hier giebt das Kupfer die Farbe.

Seidene Waaren und Bänder zu färben; die Beitze dazu.

Nimm zu einem Pfund Waare 4 Händevoll Weitzenkleyen, thue sie mit Wasser in ein Schaff über Nacht, kläre das Wasser ab, nimm die Hälfte davon, und thue ein halb Pfund Weinstein, beides gestossen hinein, 1 Loth gestossene Kurkume, rühre und koche es eine viertel Stunde, heb es ab, und lasse es offen 3 Stunden stehen; dann spüle

und schlage sie im Wasser rein aus, und lasse sie troknen. Endlich nimm 2 Eimer Wasser, ein viertel Pfund Gallåpfel, in dem Kessel 1 Stunde kochen lassen, nimm es ab, und kannst du die Hand darinn leiden, so lege deine Waaren darein, lasse sie 1 Stunde liegen, nimm es heraus, laß abtrieffen, und troknen.

Karmesinrothe Farbe.

Nimm die gebeitzte Waare, und thue sie in die eine Hålfte obiger Beitze, darinn vorher 1 Untze mit Essig abgeriebene Kochenille gesotten worden, setze den Kessel vom Feuer ab, deke ihn zu, und lasse es ruhen, dann setze den Kessel auf das Feuer, und thue 3 Loth gestossenen weissen Arsenik, und 5 Loth Weinstein darein, lasse es eine viertel Stunde kochen, nimm es wieder ab, lasse es ein wenig ruhen, dann thue die Seidenwaaren darein, und arbeite sie mit dem Stok durcheinander, damit die Farbe gleich anfalle; alsdann drůke sie aus. Ist sie nicht satt genug, so lasse sie nochmals kochen. Ist nun dieses geschehen, so spůle sie rein aus, und nimm zu 1 Pfund Waare, 1 Loth venetianische

nische Seife, die du wenn sie im Wasser, über dem Feuer zergangen, zu Schaum schlägst, und die Waare darinn umspülst, wasche sie dann in fliessendem Wasser aus, hänge sie auf ein Holz, und lasse sie troknen.

Blutrothe Farbe.

Nimm zu 1 Pfund Seide, ein halb Pfund Alaun, ein viertel Pfund gestossenen Weinstein, lasse es in einem Eimer von obiger Beitze, eine viertel Stunde kochen, hebe es ab, und steke die Seife darein, lasse es 2 Stunden stehen, spüle sie aus, und hänge es an ein Holz zum troknen. Alsdann nehme einen Eimer Beitze, lasse es mit 8 Loth Gallåpfel kochen, setze es ab, und kannst du die Hände darinn leiden, so lege die Seide 3 Stunden darein, und lasse sie dann troknen. Darnach nimm 16 Loth Fernambuk, thue ihn im Sak, in Weitzenkleyenwasser, und lasse es aufkochen, dann setze den Kessel ab, deke ihn dicht zu, über Nacht stehen gelassen, sofort thue ein halb Loth Potasche darein, wieder eine Stunde gekocht, und giesse so viel Wasser nach, als eingesotten ist. Alsdann nimm den Sak heraus, und steke deine Seide darein, deke es gut zu, lasse es eine hal-

halbe Stunde stehen, dann drüke sie aus, hänge sie über ein Holz, und spüle sie rein aus, und dann troknen lassen.

Inkarnat Farbe.

Nimm zu 1 Pfund Seide, 1 $\frac{1}{4}$ Pfund Feenambuk, und behandle es mit der Beitze, wie die vorige; laß es durch ein Sieb ins Schaff laufen, kehre die Seide wohl darinn um, bis alle Farbe heraus ist, spüle es ab und trokne es.

Orange Farbe.

Lege die weisse Seide in Alaunwasser, und nimm 4 Loth Orlean, lege es eine Nacht in das Wasser, daß es erweiche darnach thue 2 Loth Potasche dazu, und koche es auf, wenn es eine halbe Stunde gekocht, so thue 1 Loth gestossenen Menung dazu; laß ein wenig ruhen, und steke deine Seide 3 Stunden lang darein, nachdem du die Farbe stark haben willst. Dann spüle die Seide in gutem Seiffenwasser aus, und nachdem in Flußwasser, und trokne sie langsam.

Gel=

Gelbe Farbe.

Zu 1 Pfund Seide nimm 12 Loth Galläpfel, und 6 Pfund Gelbholz, das Holz lasse 1 Stunde kochen, dann die Galläpfel dazu, und eine halbe Stunde zusammen gekocht. Nun thue die Seide, die zuvor allaunirt und und ausgespült sein muß, in dem Kessel, und treibe es herum, wirf ein wenig Potasche hinein, rühre es gut um, lasse es über Nacht darinn liegen, dann ausgespült, und getroknet.

Blaue Farbe.

Mache von einer halben Metze rein, gesiebter Buchenaschen, und 3 Eimer Wasser eine Laug, giesse sie in ein gut gebundenes Faß, wirf 2 Händevoll Weitzenkleyen, 4 Loth Krapp, 4 Loth gestossenen Indigo, Quatimalo, dieses rühre mit dem Stok recht durch, und wiederhole das Rühren alle 12 Stunden, 24 Täge nacheinander, bis die Farbe an den Fingern grün anfällt, oder der Schaum oben grasgrün scheint; alsdann kannst du färben. Doch muß du die Farben alle Morgen rühren. Wenn du nun färben willst, so giesse durch obige Aschen ein heisses Wasser,

dar-

darein lege die Seide zwinge sie aus, alsdann stosse sie in die Farbe, und hänge sie oben darüber, das die Farbe ablaufe, spüle sie dann in der Lauge aus, dann in fliessendem Wasser, trokne sie. Hieraus kannst du dunkel und himmelblau färben.

Grüne Farbe.

Nimm zu 1 Pfund Seide, 8 Loth englischen Alaun, 4 Loth weißen Weinstein, beides gestossen, thue es in heisses Wasser, daß es solvire, wirf die Seide darein, lasse es über Nacht ruhen, dann nimm sie aus und trokne sie. Ferner nimm 1 Pfund Scharte, koche es in ein und ein halben Eimer Wasser 1 Stunde, thue hernach die Scharte heraus, und wirf sie weg, in dieses thue 1 Loth Grünspan, rühre es mit dem Stok wohl um, und lege die Seide eine viertel Stunde darein, nimm sie heraus, laß kalt werden, thue unterdessen 2 Loth Potasche in die Farbe, rühre es um, und lege die Seide wieder hinein, bis du glaubst, daß es bald genug ist, dann spüle sie aus, laß abtriefen, und steke sie in die blaue Farbe, bis es dir grün genug wird. Soll sie dunkel sein, so lasse sie nur länger darinn liegen.

Violet Farbe.

Wenn du zuvor deine Seide Karmesinroth gefärbt hast, so nimm auf 1 Pfund Seide, 1 Pfund Blauholz, koche es, und wende die Seide darinn um, zuletzt thue ein wenig gestossene Galläpfel darein, spüle die Seide darinn um, und dann in reinen Wasser aus, und trokne sie.

Schwarze Farbe.

Nimm zu 1 Pfund Seide 4 Loth Galläpfel, 3 Loth Blauholz, 4 Loth Flöhsaamen, 4 Loth Fönum Gräkum, koche es eine Stunde lang, nimm die Waaren heraus, wirf 16 Loth grünen Vitriol darein, rühre es wohl um, wenn es aufgesotten, so thue die Seide hinein, lasse es noch eine Stunde langsam kochen, siehe zu, daß nichts oben ausstehe, dann der Dunst verbrennt es, lüfte es zu Zeiten, dann spüle es aus, und trokne es. Schwarz ist allen Farben der Tod; daher kann man in dieser Farbe Leinen- Wollen- und Seidenzeuge färben.

Alle gefärbte Sachen, Leirun- Wollen und Seidenzeuge, Mordrebraun zu färben.

Nimm 2 Pfund Weinstein, 3 Pfund Alaun, 8 Loth Bleiweiß, einen halben Metzen Weitzenkleien, lasse alles in einem Sake im Kessel 1 ½ Stunde kochen, und dann über Nacht stehen, dann nimm auf jedes Stük, wenn es gespült ist, 6 Pfund Krapp, 4 Loth Kurkume, 4 Loth Scheidewasser, mische alles untereinander, thue es darein, und lasse es sachte kochen, dann lasse das Tuch oder Zeug ¾ Stunden um den Haspel laufen, so bekömmst du feine rothe Farbe. Soll sie nun schön braun werden, so koche 1 Pfund gestossene Galläpfel, und 8 Loth Vitriol in genugsamen Wasser, und ziehe deine Waare so lange durch, bis dir die Farbe dunkel genug erscheinen wird. Dann spüle sie aus, und trokne sie.

Ein einfaches Mittel, das Garn und grobe Leinwand; stärker und besser zu machen.

Man hat fast zu weiter nichts die Lauge von Eichenrinde, als bei der Gärberei gebraucht,

braucht, da sie doch zu vielen Dingen gut ist, z. B. wenn man in der Lauge von Bohgerber Garn, gestriktes oder gewebtes Zeug legt, so wird es stärker und hält länger. Es ist bekannt, daß nichts leichter verdirbt, als Thierhäute, und doch erhält sie diese Lauge. Eben dieses gilt auch von hanfenen oder leinenen Zeuge. Dieses besteht aus vielem Gummi, harzigten Wesen, brennbaren Theilen, und vergänglichen Grundanfängen, Die vornehmste Eigenschaft dieser Lauge ist, daß sie durchdringt, und diese Materien in der Leinwand zerstörret. Man muß zu dem Ende die Leinwand 8 oder 10 Tage einmachen, und warten, bis sie bräunlicht wird, und damit so lange fortfahren, bis die braune Farbe sich verliert, und die Leinwand weiß. Der auf diese Art zubereitete Faden, erhält zugleich mehr Stärke.

Eine Art, das Porzellän einzupacken wie zu Meissen in Sachsen gebräuchlich ist.

Die ansehnlichsten Aufsätze von Figuren, und wovon die Theile hervorstehen, werden ohne Gefahr fortgebracht, wenn man sie so einpakt, wie es in Sachsen gewöhnlich ist.

Ich

Ich will daher die Verfahrungsart zum besten derjenigen, die Porzellån in entfernte Gegenden schiken můssen, bekannt machen, damit sie durch das Fahren keinen Schaden leiden. Die Sachsen lassen gemeiniglich einen Kasten machen, der so groß, als die einzupakenden Stůke sind. Die Seiten dieses Kasten můssen wohl in einander passen, und in die dazu gehobelte Fuge eintretten. Hat der Kasten Ritzen, so můssen sie mit feinem Papier zugeklebt, und mit stårkern überzogen werden. Nachdem dieses alles solchergestalt eingerichtet worden, bringen sie auf den Boden des Kastens, eine Schicht Werg, und auf diese eine Lage Kleien. Auf dieses Bette legen sie sodann ihre Figuren, oder sonstigen leicht zerbrechlichen Stůke Porzellån, über dieses alles giessen sie zerlassenen frischen Schmeer soviel, bis die Figuren vǒllig damit bedekt sind. Endlich machen sie abermals eine Lage Heu zwischen dem Schmeer und dem Dekel, und machen den Dekel zu, und verkleistern nachmals die Ritzen mit Papier, und schmieren den Kasten zu. Soll nun ein Stůk herausgenommen werden, so ǒffnet man nach und nach die Kiste; nach unten zu, und setzt sie über ein groß Gefåß nahe am Ofen. Durch die Wårme des Ofens schmilzt das Schmeer

all-

allmählig, läuft ab, und entblößt die Figuren. Wenn noch Fett an den Figuren zurükgeblieben ist, so legt man sie in warmes Wasser. Hiedurch geht alles in den Höhlen oder Vertiefungen zurükgebliebene Fett ab. Die Gefässe, an denen man dieses verrichten will, müssen groß sein, und hinreichend Wasser enthalten. Das Fett schwimmt auf dem Wasser, und man kann es mit abgiessen. Man könnte vielleicht auf den Gedanken gerathen, daß sehr feiner Sand das nämliche leisten würde, allein es stehet zu befürchten, daß er auslaufen möchte, wenn er auch nur das kleinste Loch finden würde. Ueberdem so behält auch der Sand seine Kraft nicht mehr, wenn er an Ort und Stelle gekommen ist, welches mit dem Schmeer ganz was anders ist, denn dieses verliert wenig von seiner Natur. Es können sich also die Kaufleute, die dergleichen Waaren zu versenden haben, dieses einfachen Hausmittels bedienen. Es ist viel sicherer, als wenn man Werg oder Papierspäne, wie sonst gewöhnlich ist, dazu nimmt.

Auch pflegt man die kostbarsten Arbeiten in Moos zu verpaken.

Die Seide zu verbeßern.

Die Chineser waschen die Würmer, sobald sie sehen, daß sie nicht mehr fressen in warmen Wasser, breiten sie auf einer Horde aus, bis sie troken sind, und legen sie ganz sachte an den Ort hin, wo die Würmer arbeiten müssen, Die Bälglein sind viel schöner, und die Seide, die man daraus gewinnt, viel feiner und stärker.

Alten Treßen ihren Glanz wieder zu erneuern.

Nehmet gepulverten Alabaster, troknet ihn über dem Feuer, und haltet ihn so lange darüber, als es möglich ist. Hernach nehmet ihn vom Feuer, laßt ihn kalt werden, breitet die Treßen auf einen wollenen Tuche aus, fasset das Pulver mit einer Kaminbürste, und bürstet damit die Tressen auf beiden Seiten. Fahre damit so lange fort, bis sie glänzend sind, mit einem Glattsteine. Oder nehmet Ochsengalle, vermischet sie mit Wasser, reibet damit die goldenen oder silbernen Treßen, so werdet ihn zu euerm Vergnügen sehen, wie die Farbe sich ändert.

Gestiktes Zeug, vornehmlich Silber, das schwarz geworden, wieder aufzufrischen.

Man macht in einem neuem Schaffe geriebene Brodkrume warm, breitet diese auf dem Gestikten warm herum, und reibt mit den Händen die Stikerei dergestalt, daß sie ganz bedekt wird. Endlich bedekt man sie mit leinenen Tüchern, und wenn die Brodkrummen kalt, kehret man den Stoff um, und schlägt mit einen Stok dawider. Dann kehrt man die Stikerei aus, und bestreicht die ungekehrte Seite mit Gummi. Dem weiß gewordenen Golde verschafft man seine Farbe durch den Rauch, von angestekten Federn, oder verbrennten Haaren wieder.

Hutfedern kraus zu machen.

Man streift etlichemal mit einem Messer ein jedes Federlein derselben, so werden die ganzen Hutfedern kraus, oder vielmehr obenher gekrümmet.

Motten aus Kleidern zu vertreiben.

Man nimmt Oleum Tartar. Spirit. Corn. Cervi, und Teufelsdrek, jedes gleichviel, untereinander als eine Salbe vermengt, auf einem Bogen Papier gestrichen, zwischen die Kleider gelegt, so vergehen sie.

Den feinsten purpurfärbigen Karmin zu bereiten.

Weil dies eine Farbe ist, die ins Geld lauft, so hat man sich bei der Zubereitung sehr wohl in Acht zu nehmen, und folgende Erinnerung auf das genaueste zu befolgen: Man thut 5 Pfund ganz klein gestossene Kochenille, nebst 1 Loth gestossenen Alaun, in einen kleinen zinnernen Kessel mit Wasser, und läßt sie kochen; aber ja nicht länger als 7 Minuten. Alsdann wird die klare Farbe durch ein Tüchlein geseichet, die grobe Kochenille bleibt auf dem Boden liegen, die gehört nicht weiter zum Karmin; sondern bleibt zum Florentinerlak zu machen. Zuvor muß man aber 1 Pfund fein englisches Zinn in Aqua Regis solvirt haben. Dieses wird nun so bereitet: Man thut ein gutes starkes Aqua-

qua-

quafort, damit das Silber solvirt wird, zu 1 Pfund 8 Loth Salz, und läßt solches solviren, gießt es alsdann ab, so ist das Aqua Regis fertig. Dieses gebrauchen auch die Schön= und Seidenfärber zu Auflösung des Zinns, in ihrer Kochenillfarbe, und halten es sehr geheim, welches aber durch ein Stük Geld von einem Italiener heraus gelokt worden. Dieses Aqua Regis giesset man in einen Kolben, der oben mit einem eingeschliffenen gläsernen Stöpsel gut zugemacht werden muß, und solvirt (in einem oder mehrern Gläsern) 1 Pfund klein gefeiltes, oder recht dünn geschlagenes englisches Zinn, doch auf diese Weise, daß, wenn etwas von dem Zinn in das Aqua Regis gethan, der Stöpsel geschwind wieder darauf gesetzet wird, damit die Geister nicht im Aufsteigen verrauchen können. Wenn nun nach und nach das Zinn sich aufgelöset hat, wird die Extrakzion der rothen Farbe warm gemacht, und sodann die Soluzion des Zinnes darein getröpfelt; so fällt die Karminfarbe erst korporalisch zu boden, weil das aufgelöste Zinn ihr erstlich das Korpus giebt. Solches muß hernach sauber ausgelaugt und abgegossen werden, damit die Salztheile des Apua Regis alle wieder davon kommen; alsdann muß es

zwi=

zwischen zweyen porzellänenen Quellen getrok-
net, und vor allem Staub bewahret werden.
Dieses ist nun der ächte Karmin.

Gold von vergoldeten Metallen, ohne Schaden der Gefäße, herab zu bringen.

Mache aus Borax und Wasser einen Brei, (der Borax muß aber vorher abgesotten sein, damit er das Brausen und Aufsteigen verliere) bestreiche damit das Vergoldete mit einem Pinsel, dann bestreue es mit zart gestossenem Schwefel, und halt es über Kohlfeuer, laß es stark glühen, leg es hernach in ein Gefäß mit warmen Wasser, schlage daran, und kehre das Gold mit einem Hasenfuß zusammen, welches du mit ein wenig Borax reduziren, und zu feinem Gold im Tiegel schmelzen kannst.

Ein wohlriechendes Violpulver, zwischen die weiße Wäsche, in dem Behalter zu streuen.

Nimm florentinische Violwurzel, Storax Calamit. jedes 4 Unzen, Rosen, Mayenblümlein, Lawendelblüthe, jedes 2 Unzen, Kalmuswurzeln, 1 ½ Unze, Nägerl, 1 Unze; wenn diese Stüke zu einem groben Pulver untereinander gestossen worden, kann man es in ein Bündlein binden, und also in dem Behalter hängen oder legen.

Die Kunst, Kupferstiche zu illuminiren.

Nebst Anschaffung eines Reibsteines, unterschiedene Gattungen von Pinseln, und Poleten; wird vor allem erfordert, als der wesentliche Teil dieser Kunst: einen Firnis zu präpariren, in dessen Verfertigung aber nicht, sowohl das erforderliche Quantum der hiezu gehörigen Spezies beibehalten, als nachstehend dabei nothwendigen Verhältnissen pünktlich nachgekommen werden muß.

Spezies zu diesem sogenannten Glanzfirnis sind diese, als:

1. Nimmt man 1 Pfund von dem allerfeinsten Terpentinöl.

2. Feinen, weissen, und klein zerstossenen Mastix 12 Loth.

3. Venetianischen, oder auch andern, aber guten Terpentin 12 Loth.

Wenn man diese Spezies gut und ächt bekommen, und beisammen hat, so ist zur verfertigung des Firnis selbsten zu schreiten.

Zuerst wird das Terpentinöl in ein neues noch niemal gebrauchtes, glasirtes Reinel gethan, und über eine gelinde Glut gestellet; wobei aber wohl Acht zu haben, daß keine Flamme entstehe, und im Falle sich eine entzünden wollte, selbe alsogleich zu dämpfen, und zu erstiken ist.

Ferner muß die Glut auch beständig in solchem Stande gehalten werden, daß sie keinen Rauch von sich gebe; indem sowohl

Flam-

Flamme, als Rauch, den Firnis leicht entzünden und untauglich machen kann.

Ist demnach nothwendig, daß bei Zubereitung dessen zween sein sollen, deren einer auf die Glut, der Andere auf den Firnis Sorge trage. Hiemit wird das Terpentinöl auf purer Glut so lang erwärmet, bis es heiß wird, und anfängt wohl zu rauchen; alsdann muß der zerstossene Mastix alle 12 Loth (aber wohl gemerkt) nicht auf einmal, sondern nach und nach, langsam unter das Terpentinöl gethan, und dabei, wie darnach mit einem saubern flachgeschnittenen Hölzlein beständig, ohne aufzuhören, umgerührt werden.

Wenn nun der ganz langsam hineingethane, und immer fleißig umgerührte Mastix sich unter das Terpentinöl völlig hinein solvirt, und aufgelöset hat, so jeder selbst leicht sehen kann, so schüttet man endlich auch den Terpentin hinein, und rühret es eben wie zuvor, so fleißig um, bis sich auch dieser mit den ersten zween Spezien, als nemlich mit dem Terpentinöl und zerstossenen Mastix gänzlich vereiniget hat.

Ist dieses nach vorgeschriebener Art geschehen, und die drei Spezies, wie gehörig, vollkommen mit einander aufgelöset, und vereinbaret, so werden diesem verfertigten Glanzfirnis zwo komplete Stunden zum Auskühlen anberaumt; unter welcher Zeit aber solcher keineswegs soll bewegt werden, sondern, wie man ihn von der Glut hinweggenommen, und hingestellt, unberührt gelassen werden; welches deshalben geschiehet, damit sich sowohl die in dem Mastix, und Terpentin befindliche Unreinigkeit gehörig setzen kann; als auch solches darum geschehen muß, damit der Firnis klar und brauchbar werde.

Ist solcher nach Verfluß zwoer Stunden, wie gemeldet, lauter und hell, so seichet man ihn durch ein grobes leinenes Tuch, (daß jedoch noch zu gar nichts sollte gebraucht worden sein) vermittelst eines Trichters in ein reines, unbemakeltes Glas, worinnen man selben wohl zugedekt, damit kein Staub hineinfalle, aufbehaltet: und sochen Jahr und Tag gut und brauchbar erhalten kann. Falls aber der Firnis sollte etwas diker werden, welches zum öftern geschiehet: so ist hierinnen ganz leicht abzuhelfen. Man kauft feines Terpentinöl, und schüttet nach Gutdünken

dar-

darunter, das ist, nachdem der Firnis viel oder wenig dik ist, so schüttet man mehr oder weniger hinein, und rühret es nachher mit einem Hölzlein so lange um, bis es vollkommen untereinander ist; wornach solcher wieder so brauchbar, wie zuvor.

Wer aber diesen Firnis selbst zu machen Zeit, Gelegenheit, oder andere Verhinderniße hat, kann solchen allenfalls durch jemand andern, oder bei Verlegern dieser Spezies präpariren lassen.

Von Benamsung, und Mischung aller dazu gehörigen Farben.

Um begreiflich zu sein, so will ich alles der Ordnung nach hier einrüken, und einzelnweise zergliedern, also mit Benamsung der Farben den Anfang machen: außer folgenden spezifizirten sind keine mehr erforderlich, ja sie wären vielmehr überflüssig, und zum Teil unbrauchbar.

Benöthigte Farben, sind folgende:

1.) Cremserweiß.
2.) Neapolitanergelb.
3.) Aurum Pigmentum.
4.) Lichter Satinober.
5.) Dunkler Satinober.
6.) Umbra.
7.) Berlinerblau.
8.) Zinnober.
9.) Rauschgelb.
10.) Distilirter Grünspan.
11.) Frankfurter Schwärz.
12.) Schüttgelb.
13.) Bergblau.
14.) Feiner Florentinerlak.
15.) Meerlak.
16.) Feiner Wienerlak.

Nun von der Mischung solcher zu reden, so geschieht sie folgendermassen, als:

Cremserweiß mit ein wenig Zinnober; giebt Fleischfarbe. —

Nota. Sollte aber in Mischung dessen verfehlet, und zuviel Zinober genommen worden sein, daß es folglich roth wäre: so

kann

kann man sich leicht helfen, man darf nur noch mehr weiß darunter mischen, so wird es blasser werden, und die gehörige Farbe bekommen, so auch im Gegentheile, wäre solche gar zu weiß, so kann man durch Hinzuthuung eines wenigen Zinnobers die überflüssige Weisse verbessern, und auf solche Art nach Gutdünken abhelfen; welches ein jeder selbst sehen kann, auch hierinfalls unterschiedliche Farben, nachdem von einer mehr oder weniger genommen wird, zum Vorschein kommen.

Und gleich wie in dieser, so hat man sich in allen übrigen zuverhalten.

Neapolitanergelb mit vielem Cremserweiß giebt Strohfarbe, — mit weniger Weiß, giebt etwas dunklergelb.

Aurum Pigmentum mit wenigen Weiß, (nemlich Cremserweiß, dann ein anders Weiß, wird in dieser Art zu malen, nicht genommen) giebt schön gelb, — mit mehreren Weiß, giebt Blaßgelb.

Lichter Satinober mit vielem Weiß, giebt Hellbraun, mit wenigern Weiß, giebt Dunkel=

kelbraun. Man kann unterschiedliches Braun zu wege bringen, nachdem man mit dem Weiß ab oder zugiebt.

Dunkler Satinober, mit wenigem Weiß, giebt Dunkel—mit mehreren Weiß, giebt Hellbraun.

Umbra mit Weiß giebt Dunkelbraun.— Diese Farbe ist meistens nur für Dunkel. Doch kan man selbe durch vieles Weiß, auch etwas heller machen.

Berlinerblau mit wenig Weiß, giebt sehr schönes Dunkelblau; — mit vielem Weiß aber schönes Hellblau. — Aus dieser Farbe kann man unterschiedenes Blau machen.

Zinnober wird mit keiner andern Farbe vermischet, als allein mit Weiß, — und ist für nichts anders, als blos für roth, — mit Weiß vermischt für Hellroth, und für Fleischfarbe.

Rauschgelb mit einem wenigen Weiß macht Goldgelb, mit mehrerem Weiß — blasser Gelb.

Distilirter Grünspan, mit Weiß vermischt, giebt schön Lichtgrün.

Frankfurter-Schwärz mit wenig Weiß, giebt Dunkel, mit viel Weiß giebt Hellgrau.

Schüttgelb — mit Berlinerblau, und Cremserweiß (wohl zu merken, von einer Farbe eben so viel, wie von der andern) giebt Grasgrün.

Dunkler Satinober mit wenig weiß und viel Berlinerblau giebt Dunkelgrün.

Bergblau mit Weiß und Gelb macht Apfelgrün.

Neapolitanergelb mit Weiß und sehr wenig Berlinerblau giebt Meergrün.

Bergblau und Schüttgelb, von jedem gleichen Theil giebt schönes Dunkelgrün.

Florentinerlak soviel, als Bergblau und Weiß, giebt Lila; nachdem aber von einem oder dem andern etwas mehreres genommen wird, giebt es heller oder dunkler.

Ein

Ein wenig Florentinerlak, etwas mehr Bergblau, und viel Weiß giebt Perlfarbe.

Florentinerlak, und etwas mehr Weiß giebt Roth.

Fein Wienerlak mit mehr oder weniger Weiß, giebt verschiedenes Violblau.

Soviel von Benamsung und Mischung der Farben — wobei aber noch zu merken: Daß noch einige Farben wären, die zu diesem Malen sehr dienlich, aber nicht überall zu haben, auch hie und da unkennbar sind, als:

Meerlak.
Meergelb.
Meerblau.
Lak.

Die Mischungen dieser geschehen, wie folget.

Merrgelb mit Blau und Weiß giebt Papagaygrün.

Meerblau mit Weiß und Gelb macht grün.

Lak, Blau, und Weiß, von jedem gleich viel macht Violblau.

Meerlak mit Blau und Weiß giebt Perlfarb.

Nun wollen wir auch kürzlich durchgehen, wie die Farben abzureiben, und wie sie alsdenn unversehrt zu erhalten.

Zuerst muß jede Farbe sehr klein auf dem Reibstein zermahlen, hernach aber, wenn die größern Stüke klein gemacht werden, in purem Magsaamenöl (denn wohl zu merken! ein anders ist daher nicht tauglich, kann und darf auch kein anders genommen werden, als Magsaamenöl) so dik und fein als möglich abgerieben werden.

Nach welchem man jede Farbe besonders in eine nach Proporzion der Menge der Farbe dazu geschnittenen Schweinsblatter einbindet, und an jede deren einen Zettel (worauf der Name jeder sich darinn befindenden Farbe geschrieben) hängt, um alsdann beim Gebrauche dieser sich nicht zu irren.

Ehe nnd bevor aber dieses geschieht muß die Schweinsblatter säuberlich abgerieben, uud ebenfalls mit Magsaamenöl eingeschmieret werden.

Bei dem Zubinden der Blatter ist aber hauptsächlich darauf zu sehen, daß der Bund nicht gar zu nahe an die Farbe komme, sondern von solcher in etwas entfernet sei, damit solches nicht zu sehr gepreßt, und die Blatter etwa gar zersprengt werde.

Ist nun die Blatter zu, so sticht man auf einer Seite derselben mit einer Nadel ein kleines Loch hinein, das aber ja nicht zu groß werden darf. Durch welche kleine Oeffnung, wenn malen will, man eben soviel heraus preßt, als vonnöthen ist, jedoch mehr nicht, weil solche nur umsonst eintroknen müßte, dann die übergebliebene darf nicht wieder zu jener, in der Blatter, gethan werden, indem solche nicht eröffnet werden soll, damit sie nicht eintrokne, dessentwegen wird man gar keine Oeffnung auf der Seite gemacht.

Den Zinnober reibet man nicht, sondern er wird in einem zugedekten Glase aufbehalten, bis man solchen nöthig hat, als-

dann

dann wird das gehörige Quantum auf die Poleten gethan, und mit etlichen Tropfen Magsaamenöl angefeuchtet, so ist er zum Malen tauglich.

Ferners ist noch zu wissen, daß sofern eine Farbe (deren einige immer härter, als die andere zu reiben) beim Gebrauche des Malens noch etwas grob, oder sandartig wäre, selbe ohne Säumniß wieder auf den Reibstein gethan, und so lange abgerieben werden muß, bis solche ihre gehörige Feine bekömmt: wornach sie erst zum Malen brauchbar ist.

Letzlich finde ich nicht untauglich zu sein, etwas weniges von dem Quantum der Farben beizusezen, damit jeder, so anfangen will, etwas zu illuminiren, doch auch beiläufig weis, wieviel er nothwendig hat.

Was die Spezies zu dem Firnis anbelangt, ist daß Quantum schon in der Vorbereitung angezeigt.

Von dem Cremserweiß, weil es zu allen Farben gebraucht wird, könnte man allenfalls 6 — 7 oder 8 Loth nehmen, nachdem man gesinnet ist, viel oder weinig zu malen.

Von Umbra, als einer mehr, dann andere, gebräuchlichen Farbe, — 3 — 4 Loth.

Fein Weinerlak — — — 1 Loth. —
Fein Florentinerlak — — 1 Loth. —
Distilirter Grünspan — — 1 Loth. —
Bergblau — — — — 1 Loth. —

Von den übrigen allen aber, von jeder meistens — — — — — 2 Loth. —

Magsaamenöl, — — — 4 Loth. —

mit welchem jeder sieht, wie weit er auskömmt, und sich nachgehends darnach richten kann: und ist zu erinnern, daß er mit den Farben nicht sparsam umgehe, sondern wie wir gehört, solche sowohl recht dik und fein abreibe, als wie wir in dem vierten Stüke hören werden, in dem Malen selbst, so dik und viel, als möglich auftrage. Dann sonst würde solche auf dem illuminirten Bilde nicht gar gut lassen.

Von der Zubereitung des Kupfers.

Man nimmt den zum Malen ausgesetzten Kupferstich, netzet ihn auf der hintern,

oder Rükseite mit einem feuchten Schwamme, jedoch so, daß das Bild so wenig als immer möglich, und ja nicht viel feucht werde, sodann spannet man selben auf eine in gleicher Grösse des Bides dazu verfertigten Blindrame, mit einem gut- und haltbaren Mehlpapp ordentlich auf, daß es keine Falten mache, sollte es auch nachgehends währendem Troknen einige von selbsten aufwerfen, dieß hat nichts zu sagen, diese geben sich alle von selbst wieder, — wenn es nur in dem Aufspannen nicht gefehlet hat.

Die Blindram muß ordentlich gemacht, und vor allen darauf gesehen werden, daß sie nicht über die Gränzen des Kupfers schreite, sondern blos den weißen Ranft des Papiers beibehalte; denn sonst würde man dem Ende, oder äußersten Teile der Zeichnung des Kupfers nicht seine gehörigen Farben geben und beibringen können.

Sobald das Bild auf die Blindrame aufgespannt, und getroknet ist, wird der Grund geleget, welcher in dieser Art zu malen kein anderer ist, als obiger Firnis; (von dem in der Vorbereitung ein mehrers geredet worden) mit diesem Firnis werden beide,

so-

sowohl die vordere als hintere Seite des Kupfers mit einem saubern Borstenpinsel (aber nur mit keinem andern) gänzlich überstrichen.

Alsdann läßt man solches an der Sonne, oder bei dem Ofen, jedoch mit dem Vorbehalt, daß keine zu gähe Hitze, sondern nur mittelmäßige Wärme sei, langsam troknen: sollte es aber zu einer Jahrzeit sein, zu welcher der Ofen außer Gebrauch, und eben kein Sonnenschein wäre, so kann es auch in dem Schatten geschehen.

Ist er gänzlich troken, wird es wieder auf vorbemeldte Art an beiden Seiten mit dem Firnis überstrichen, und abermalen getroknet. Dieses geschieht so oft und viel, bis der Kupfer durchsichtig wie ein Glas, und die Bildnisse auf einer, wie auf der andern Seite sich repräsentiren.

Bei einigen Bildern, bei denen das Papier diker ist, muß auch das Ueberstreichen öfters geschehen, als bei feinern.

Auf diese Art sind nicht nur Zeichnungen Sammtstiche, alle alt und neue Kupferstiche,

son-

sondern auch Pergament u. s. w. zu zubereiten, und durchsichtig zu machen.

Hauptsächlich aber muß der Firnis überall gleich aufgestrichen werden, damit das Bild keine Fleken und Male bekomme, auch darf er nicht zu dik, weder gar zu dünn sein, welches alles nicht zum Besten lassen würde.

Die zu diesem Malen bequem = und tauglichsten, solche Bilder, sind die Sammtstiche, denn sie kommen Miniatur am ähnlichsten, obwohlen auch alle übrige gut in das Aug fallen, und genommen werden können.

Ueber das ist noch zu merken, daß jene Kupfer, die gar zu schwarz sind, vorher, ehe selbe auf die Blindrame gespannet werden, mit einem reinen Tuch müssen abgerieben werden, damit sie die unnöhtig und untaugliche Schwerze verlieren, oder wenigstens solche vermindern.

Bei Zeichnungen hat es dieses nicht nöhtig.

Da wir nun alles hinlänglich durchgangen; und sowohl, was für eine Zubereitung

zu machen, welche Farben vonnöthen, wie solche zu mischen, was mit dem Kupferstich vorzunehmen, klar und deutlich vernommen, so wollen wir itzt die Art zu Malen kürzlich anzeigen.

Von der Art zu Malen.

Vor allem ist sich ein Ort zu wählen, welcher sowohl hell, als einsam ist, sodann bereitet man Politen, Farben, Magsaamenöl, und Pinsel: von welchem letztern aber alle und jede Gattungen, als große, mitlere, kleine, gröbere und feine, auch Borstenpinsel, wie wir gehört, zum Firnis, vonnöthen, sind, und zwar von allen Sorten mehrere, damit man zu jeder Farbe eigene hat, und solche nicht so oft dürfen ausgeputzt, auch keine andere Farben aus Uebersehen damit verdorben werden.

Ist nun alles im gehörigen Stande, so nimmt man das mit Firnis überstrichene, und nun troken gewordene Bild zu Händen, legt solches vor sich, und fängt an zu Malen, aber wohl zu merken, nicht die vordere Seite des Kupfers, allwo die Bildiß, sondern die hintere oder Rükseite, die Vorher weiß

war,

war, und nichts entworfen hat, wohl aber anjezt durch den Firnis die Zeichnung so gut, wie die vordere Seite darstellet: diese wird gemalen, mit den in Magsaamenöl abgeriebenen Farben pünktlich nach der Zeichnung des Bildes.

Die Farben durchgängig müssen sehr dik aufgetragen werden; den je diker und völler sie genommen werden, desto heller und schöner kommen solche auf den illuminirten Kupfern heraus.

Weswegen man vor Anfang dessen nachsehen soll, ob etwa nicht eine oder andere Farbe zu dünn, welches gleich geschehen könnte, wenn ein paar Tropfen Magsaamenöl zu viel darzu gekommen, wodurch die Farben flüssig und folglich auch die andere mit verderben würde, sollte sich eine solche vorfinden, so muß man noch rohe Farben darunter mischen, und auf dem Reibstein abreiben.

Was die, jeder Zeichnung, als Figuren, Bäume, Gewächs, Thiere u. d. gl. oder was immer für anderen zu malenden Gegenständen eigene und gehörige Colleur zu geben anbetrift, muß jeder von selbst eigene Kennt-

niß anzubringen wissen, oder, falls er eine alte — oder ausländische Tracht, Bäume, Gewächs, oder was immer sonst, zu illuminiren gesinnet wäre, solche entweder von andern Gemälden ersehen, oder durch Lesung gleicher Beschreibungen innen werden; denn derlei jeden zu illuminiren ausgestekten Gegenstand, eigene Farben hier beizusetzen, wäre sowohl unnöthig, als wegen Menge deren eine Unmöglichkeit.

Nota

Sollte unter währenden Malen, ein Fehler einschleichen, so geschehen könnte, entweder, wenn man mit einer Farbe über die Linien der Zeichnung hinaus käme, oder eine unrechte genommen, auch sonstigen Fehlstrich oder Maal gemacht hätte: so ist dieser folgendermassen zu verbessern.

Man hebet diese Farbe mit einem kleinen Messerl recht subtil auf, benetzet den Finger mit Magsaamenöl, fährt damit über das gemachte Maal, und wischt solches mit einem reinem und zarten Tüchlein ganz langsam ab, so wird das Bild so rein, als ob niemalen ein Fehler gemacht wäre.

Wie

Wie das Gemälde zu troknen.

Nachdem nun das Bild auf der Rükseite gemalt, und fertig geworden, so ist auf dessen Troknung zu denken, und zwar.

Man stellet daß illuminirte Blld an einen schattigten Ort, wo jedoch kein Staub dazu kommen kann, auch weder zu warm, noch gar zu kalt, sondern Temperirt ist, allda läßt man selbes so lange ruhig stehen, bis es wohl getroknet ist.

Alsdann wird ein dikes Papier, oder rohe starke Leinwand, in der nemlichen Größe des Bildes geschnitten, und hinter selbes auf die Blindrame gespannet, sowohl dem Vorteil zu verbergen, als höchst nothwendig, vor allem Staube, und Unreine gänzlich zu konserviren.

Ferners ist zu beobachten, daß man, nachdem das illuminirte Bild an ein Ort zu troknen gestellet worden, alsogleich bedacht sein soll, alle gebrauchte Pinsel so viel und lang, bis sie keine Farbe mehr in sich halten, wie auch die Politen, mit Magsaamenöl fleißig, und rein auszuputzen.

Mit

Mit dem Reibsteine aber muß solches schon geschehen, sobald alle Farben, wie auch noch jeder besonders, sind abgerieben worden, damit ja die Farben nicht eintroknen, dann da würden selbe schwerlich, oder gar nicht abzubringen sein.

Die Blattern soll man ebenmässig von aussen reinigen, besonders um die Gegend der kleinen Oeffnung, damit die herausgedrukte, und etwa angeklebte Farbe sich nicht verhärte, indem man ansonst, bei jedesmaligen Gebrauche deren, eine neue Oeffnung zumachen hätte.

Da alles der Ordnung nach abgefaßt, und nichts mehr übrig ist, als zu vernehmen, wie das Bild zu reinigen sei, so wollen wir dieses noch kürzlich durchgehen.

Wie es zu conserviren, und von Makeln auch fein zu reinigen sei.

Wenn das Bild lange an einem Ort gehangen, folglich vom Staube ergriffen, und unrein geworden, oder sonst bemakelt ist, so nimmt man einen Schwamm, taucht

ihn in ein frisches Wasser, preßt ihn alsdann wohl aus, daß er nur wenig feucht, nicht aber naß sein, und überfährt das Bild damit, worunter der Schwamm etlichemal soll ausgewaschen werden, Das Uiberfahren aber muß jedesmal so subtil, als es sein kann, geschehen, damit kein Loch darein gestossen wird. Das Bild wird alsdann so schön, wie zuvor.

Wenn der Glanz des Firnis an den Bilde zu stark wäre, so kann man diesen auf nachstehende Weise, wie man will, benehmen; nemlich.

Man nimmt Eierklar, drükt oder preßt solches durch einen Schwamm in eine Schaale oder Glas; tunket alsdann einen saubern Borstenpinsel in das durchgepreßte Eierklar, überstreicht damit das Bild von außen recht fein, so verliert solches den überflüssigen Glanz.

Nach-

Nachtrag.

Auf diese Art kann man Kupferstiche, von welcherlei Art sie sind, und Gemälde abcopiren.

Man nimmt ein gutes und reines Regalpapier, in gleicher Grösse des Bildes, spannet selbes auf eine Bildrame, und bestreichet es alsdann mit obbemeldten Firnis; bis solches durchsichtig, läßt es wohl troknen, legt selbes nachgehends accuret auf das zum Abkopiren bestimmte Bild, oder Gemälde, zeichnet es mit einem feinem englischen Bleistifte nach der Zeichnung desselben ab, mahlt solches als dann auf der Rükseite, wie in vorhergehenden gesagt worden, so wird es so schön, wie man es nur wünschen kann.

Die Kunst, Nüßliqueur zu verfertigen.

Man nimmt 12 grüne Nüsse, zu der Jahrszeit, wenn sich an der innerlichen Schaale noch kein Holz angesetzt hat, nemlich so, wie man sie zum Einmachen braucht; wischt sie

rein ab, legt sie in eine tiefe Schüssel, und giesset siedendes Wasser darüber, so, daß sie ganz vom Wasser bedekt sind, und läßt sie 4 Stunden so stehen, so, daß sich das gruhznigte Wesen ganz aus den Schalen herauszieht; dann nimmt man sie wieder heraus, wischt sie mit einem Handtuche rein ab, und läßt sie troknen; dann schneidet man sie in Viertheile, zerläßt in einem Casserole 4 Pfund Küchenzuker und schmacht die Nüsse darinnen, jedoch so, daß sie nicht hart werden, sondern weich bleiben, nimmt sie vom Feuer und läßt sie abkühlen; dann schüttet man den dritten Theil davon in eine Einmachflasche und überstreuet ihn dik mit grob gestossenen Zimmet, Nelken, und etwas neuer Würze; dann den zweiten Theil darauf und wieder soviel von obigen Gewurzen; dann den dritten und wieder Gewürze, und endlich den übrig gebliebenen zerlassenen Zuker darüber. Nun nimmt man 2 Kannen reinen Kornbrandtewein, füllt das Gefässe mit an, verwahrt es genau, und läßt es zwei Monate an gemäßigter Sonne oder Wärme stehen, und dann macht man den Versuch, ob dieser Liqueur zu seiner Vollkommenheit gediehen ist. Dann gießt man eine Kanne in ein besonderes reines Gefäß ab, und füllt die Einmachflasche wieder mit einer

Kan-

Kanne reinen Kornbrandewein und zerlassenen Zuker an, und auf diese Art kann man noch einigemal verfahren.

Danziger Aquavite.

Ein feines Goldwasser.

Auf 20 Maaß gerechnet, nimmt man.
4. Loth Canel.
4. — Gewürznägelein.
2. — Zittwerwurzel.
2. — weissen Zimmet.
2. — Paradieskörner.
2. — Muskaten.
2. — Violenwurzel.
2. — Mayran.
2. — Rosmarin.
2. — Rosenblätter.
1. Handvoll Tausendguldenkraut.
4. Pfund feinen weißen Zuker in Wasser aufgelößt, in der Consistens wie Syrup zu werden.

Alle hier genannte Spezies werden zum Theil klein geschnitten, zum Theil gestossen, und dieses gilt bei allen nachfolgenden Rezepten, wie auch deren Bearbeitung oder Behandlung.

Wenn die Spezies sämmtlich sehr fein gestossen, und auf das subtileste geschnitten worden sind, so thue man solche in eine Blase, Retorte, oder andere Distillirmaschine: darauf gieße man guten Brandewein, und lasse dieses zusammen eine ganze Nacht über stehen, daß sich die Spezies gehörig erweichen den folgenden Tag kann man zu distilliren anfangen. Wenn der Spiritus abgelaufen ist, so nimmt man die Blase oder die Bremmaschiene ab.

NB. Daß der Spiritus oder Aquavit abgelaufen sei, muß man folgendermassen untersuchen. Erstlich, durch den Geschmak, zweitens, auch durch die Farbe in einen blechernen Löffel, dann wenn er schon anfängt bleich oder weißlich auszusehen, da ist es genug distillirt, und kann genommen werden. Hernach nimmt man ein sauber und trokenes Gefäß, gießt es hinein und verwahret es sehr wohl.

So-

Sodann nimmt man 4 Pfund feinen weißen Canarienzuker, darauf gießet man 6 Maaß Wasser und läßt es kochen. Dasselbe muß indessen recht fürsichtig abgeschäumet werden, bis daß kein Schaum mehr darauf zu spüren ist, Sodann läßt man es kalt werden; wenn solches geschehen, so gießt man es zum Brandewein. Hernach nimmt man einige Blättchen von dem feinsten geschlagenen Golde, welches bei den Goldschlägern gefunden wird, auch in manchen Städten bey den Kaufleuten zu bekommen ist, die mit nürnberger Waaren zu handeln pflegen, man schneide sie in kleine Stükchen, thue sie in eine reine weiße gläserne Flasche, darüber giesse man denn abgezogenen Aquavit, rühre es wohl untereinander, so ist derselbe wie er sein soll. In ansehung des Zukers richtet man sich in allen Stüken nach dieser Vorschrift, auch bei den übrigen Gattungen; will aber jemand den Aquavit zum eigenen Gebrauch noch süsser haben, so kann man mehrern Zuker darzu nehmen, welches auf eines jeden Gschmak ankömmt.

Windwaßer oder Carminativ.

Auf 2 Maaß gerechnet, nimmt man:

½ Pfund Anies.
½ — — Kimmel.
¼ — — Liebstökelsaamen.
¼ — — Feuchelsaamen.
4 Loth Meisterwurzel.
1 Handvoll Cammillenblumen.
4 Pfund weißen feinen Canarienzuker.

Bittern Magenwein.

Auf 20 Kannen gerechnet, nimmt man:

½ Pfund Kalmus.
2 Loth Paradiesköner.
¼ Pfund weißen Jngber.
¼ — — Galgant.
¼ — — Zittwerwurzel, ¼ Pfund Angelika, 4 Pfund feinen Zuker.

Spanisch Bittern.

Wieder auf 20 Kannen oder Maaß gerechnet, gehören dazu.

½ Pfund rothe Radiæ Enzian.
2 Loth Galgant.
2 — — Paradieskörner.
1 — — weissen Zimmet.
4 — — Meisterwurzel.
2 — — römische Kammillenblumen.
4 Pfund feinen weissen Zuker.

Canel-Aqavit.

Wieder auf 20 Maaß gerechnet, braucht man:

¼ Pfund Canel, klein gestossen.
2 Loth weissen Zimmet.
2 — — Paradieskörner.
2 — — Coriander.
2 — — Violenwurzel.
4 Pfund feinen weissen Zuker.

Wei-

Weissen Magen=Aquavit.

Auf gleiche Anzahl Maaß oder Kannen nimmt man.

$\frac{1}{4}$ Pfund Canel.
$\frac{1}{4}$ — — Gewürznägerlein.
4 — — feinen weissen Canarienzuker.
2 Loth Paradieskörner.
2 — — Violenwurzel.
2 — — weissen Zimmet.
2 — — Coriander.

Persico Aquavit.

Auf 20 Maaß gerechnet:

4 Pfund feinen weissen Zuker.
$\frac{1}{4}$ — — bittre Mandeln.
$\frac{1}{4}$ — — Pfirsichkern.
$\frac{1}{4}$ — — Galgant.
2 Loth Paradieskörner, oder (welches noch besser ist) Coriander.
2 — — weissen Zimmet.

Cafee-Aquavit.

Auf gleiches Maaß:

1 Pfund stark gebrennten Cafee.
4 Pfund feinen weissen Zuker.
2 Loth Paradieskörner.
4 — — Muskatennüsse.
2 — — Nägelein.
2 — — Violenwurzel.
2 — — weissen Zimmet.
2 — — Coriander.

Pomeranzen-Aquavit.

4 Pfund feinen weissen Zuker.
1 $\frac{1}{4}$ — — Pomeranzenschalen, daran aber nichts Weisses bleiben darf.
2 — — Galgant.
2 — — Paradieskörner.
2 — — weissen Zimmet.
2 — — Coriander.
2 — — Violenwurzel.

Wermuth = Extrakt.

Auf eben soviel:

1 ¾ Pfund Wermuth.
¼ — — Krausemünze.
4 — — feinen weissen Zuker.
2 Loth Gallgant.
2 — — Paradieskörner.
2 — — weissen Zimmet.
2 — — Coriander.

Roßmarin = Aquavit.

4 Pfund feinen weissen Zuker.
1 ½ — — Roßmarin.
2 Loth Paradieskörner.
2 — — weissen Zimmet.
2 — — Coriander.
1 — — Nelkenwurzel.

Nach diesem Roßmarin = Rezept kann man noch folgende 12 Arten Aquaviten verfertigen, als:

Anies, dazu nimmt man 1 ½ Pfund Anies.
Kümmel, = = 1 ¾ = Kümmel.

Wacholder = = $1\frac{1}{2}$ = Wacholderbeeren
Zellerie, = = = 1 = = Zellerie.
Carbei, = = = $1\frac{1}{4}$ = Carbei.

Kirschen, dazu nimmt man 1 Pfund gestossene Kirschen.
Citronen, = = 1 ℔ Citroneschalen.
Calmus, = = = $1\frac{1}{4}$ = Calmus.
Fenchel, = = = $\frac{3}{4}$ = Fenchel.
Nelken, = = = $\frac{1}{4}$ = Nelken.
Mußkaten, = = $\frac{1}{4}$ = Mußkaten.
Krausemünze = $1\frac{1}{4}$ = Krausemünze.

Allein der Vorschmak muß dergestalt verändert werden, daß man zum Haupteingredienz oder Zuthat, diejenige Frucht, darnach der Aquavit schmeken soll, dazu nehme, und eine andere, welche den Geschmak benehmen könnte, weglasse. Die übrigen Spezies hingegen müssen, wie beim Roßmarin, alle dazu kommen. In Ansehung der Versüssung und Behandlung des Zukers, richte sich der geneigte Leser nach der jenigen Anweisung, so beim Goldwasser ertheilet worden ist.

Will ein Brandwein die Probe nicht halten, so muß man ihn folgendergestalt behan=

handeln: Man muß den Schrot mit 2 Eimer kaltem Wasser begiessen, hernach 4 Eimer kochendes Wasser, dann wieder 1 Eimer kaltes, und endlich zum Beschluß nochmals 4 Eimer siedendes Wasser darauf giessen, und damit so lange fortfahren, bis der Brandwein schöne Perlen zeige, alsdann ist er vollkommen; und darinn besteht eigentlich die Probe, daß er hübsche Perlen wirft. Wenn er solchergestalten seine Vollkommenheit erreichet hat, so läßt man ihn 3 Stunden lang abkühlen, und thut folgende Spezies dazu, nemlich auf einen Berliner Schefel:

4 starke Hände voll Salz.
vor 6 Pfenige weissen Weinstein.
vor 1 Groschen Oleum.

Dieses alles stößt man klein, und wenn der Brandwein abgekühlt ist, so thut man diese Zuthaten darein.

Will aber auch ein Brandwein trübe und flammig werden, oder es setzt sich eine Fettblume an, so muß man ihn auf folgende Weisse reinigen, klar und heller machen. Man nehme eine Brodrinde, röste sie, sodann bestreiche man sie mit temperirtem Wein-

stein, lege sie vor die Röhre, so wird diese Unreinigkeit sich verlieren; massen solches oft versuchet, auch jederzeit bewährt befunden worden ist. Kalt läßt es sich ebenfalls traktiren.

Wer einen starken Brandwein verfertigen will, der nehme Meerrettig (Krön) schabe ihn fein sauber, reibe ihn auf einem Reibeisen ganz klar, diesen weiche man sodann eine Stunde lang in frisches Wasser ein, damit aus dem geriebenen Meerrettig alle die Unreinigkeit, welche sich etwa darinnen noch verhalten hat, heraus gezogen werde. Wenn dieses geschehen ist, so drükt man es durch ein leinen Tuch durch, und hänget dasselbe Tuch vor die Röhre; auf diese Art wird er nicht nur sehr stark, sondern wirft auch sehr schöne Perlen, in welchem ebenfalls (wie schon erwähnet worden) die Probe bestehet, das der Brandwein seine Vollständigkeit erreicht hat, und gut ist.

Schöne Perlen herfürzubringen, ist auch ein Geheimniß, welches wenigen Distillirern bekannt, gleichwohl aber nützlich und zu wissen nöthig ist. Man nehme statt dem gewöhnlichen Malz, Haber, nach eben dem

Maaß oder Gewicht, als man sonst Malz zu nehmen pfleget, traktire diesen wie jenen, so hebet der Haber nicht nur besser sondern wirft auch beständig, und mehrere Perlen, als bey dem Malz nicht geschiehet.

Endlich trift es sich auch nicht selten, daß eine Blase mannichmal einen Brandflek bekommen hat; hiervon kann man den Flek mit temperirten Wein fein gut abreiben, so wird sie zuverläßig nicht mehr anbrennen, denn es ist oft versuchet, und allemal bewährt gefunden worden.

Dem Aquavit eine beliebige Farbe zu geben.

Hiezu bediene man sich folgender Nachricht:

Gelbe Couleur zu geben, nimmt man braunes Brasilien Holz,

Goldrothe = = = rothe Himbeeren
Rothe = = = Nadelblumen.
Sandel } mit rohem
Schön rothe } Weinstein
Kafee } aufgelößt
Rothe = = = = Malvenblumen

Rothe

Rothe Couleur zu geben, dazu nimmt man gestossene Kirschen.

Grüne = = Waldische Krausemünze.
Grüne = = = Bärenklauen.
Grüne = = = Malvenblätter.
Grüne = = = Blauspäne.
Carmoisin = Amarantum paxifer.

Weingeist.

Darzu wird genommen:

1. Pfund Weisteinsalz. (Einige nehmen statt dessen, eben so viel Potasche.)

8 bis 10 Pfund Brandwein darauf gegossen, durch die Sandkapelle in den Kolben übergetrieben, so ist er gut; wenn nemlich eine Person, welche dergleichen chymische Arbeiten verstehet, die Behandlung recht in Acht genommen hat.

Man kann denselben zwar auch in den gewöhnlichen Blasen distilliren, weil aber daß Kupfergeschirr oft nicht nur einen widrig bittern Geschmak verursachet, und überhaupt sehr schädlich ist, ja tödtliche Folgen nach sich ziehen kann, so ist es viel besser gethan

die=

diesen auf obenangezeigte Art zu machen, so ist er der Gesundheit auf keine Weise schädlich wenn damit andere Aquavite zubereitet werden. Eben durch diese Zubereitung bekömmt er den Namen eines alcalisirten Spiritus Vini, Soll es indessen nicht ein alcalisirter Spiritus Vini sein, so nimmt man nur den besten Kornbrandwein, Weinstein und Franzbrandwein sind noch besser) und läßt ihn aus der Distillirblasse so lange herüber gehen, bis er ganz weißlich kömmt und nicht mehr stark schmeket.

Aniesgeist zu machen.

Dazu braucht man 1 Pfund recht ausgesuchten guten Anies, diesen stößt man ein wenig in einem Mörser, thut solchen in einem Kolben, und gießt 1 $\frac{1}{4}$ Kanne Fruchtbrandwein darauf; dieses läßt man 8 Tage so stehen, daß der Anies recht durchgebeitzt wird; hernach zieht man es in ein Brennhäfelein herüber, und zwar so lange, als es hell und klar läuft; so lange man dieses siehet, ist es gut, wenn es aber weißlich oder milchfärbig zu laufen beginnt, so muß man es besonders thun, und mit dem Hellen nicht vermengen.

Sodann nehme man ¼ Pfund gestossenen Anies, puze das Brennhäfelein recht reine aus, und thue diesen Anies hinein, giesse 1 Kanne Wasser darauf, und ziehe es ebenfalls herüber, so lange es helle lauft; alsdann nehme man eine reichliche ¼ Kanne davon, läutere darinnen ½ Pfund feinen Zuker, und thue es in den Geist.

Londner Bitterwasser.

Hiezu nehme man:

1 ½ Pfund rothe Enzianwurzel.
¼ — — Fieberklee.
¼ — — Tausendguldenkraut.
4 Loth frische doch unreife Pomeranzen.

Dieses alles etwas gröblich zerschnitten, in 12 Pfund Brandwein Tag und Nacht stehen gelassen, und sodann ordentlich zusammen distillirt, so hat man einen der besten Liqueurs, dem man auch nach Belieben eine rothe Farbe geben kann.

Weissen Ratafia von Aprikosen, Pfirsich- oder Kirschenkerner zu verfertigen.

Man nehme 5 Loth von einer Gattung dieser Kerner, welche man wolle, vermenge solche mit etwas weissen Zimmet, Nelken und Coriander, gieße darauf 1 dresner Kanne Brandwein, lasse diese Spezies einige Tage so zusammen stehen, damit der Geschmak recht ausgezogen werde, alsdann seige man es durch ein Tuch und hebe es zum beliebigen Gebrauch bestens auf.

Cardemom-Aquavit.

Dazu nehme man:

2 Loth Cardemomen in Schalen.
1 ½ Quentchen Nelken.
½ Loth Zimmet.
1 — — Zitronenschalen, wovon aber das Weisse abgeschälet werden muß.

Die-

Diese Spezies stosse man ganz klar zusammen, und distillire sie mit

1 $\frac{1}{2}$ Kanne Spiritus Vini, nebst
1 $\frac{1}{2}$ — — Wasser.

Wenn dieses geschehen ist, so lässet man

$\frac{3}{8}$ Pfund feinen weissen Zuker in
1 Kanne Brunnenwasser auf,

und versüsse den Aquavit nach gefälligem Geschmak; und will man demselben eine Farbe geben, so kann man dazu nach angezeigten Gattungen wählen, wozu ein jeder Lust und Belieben hat.

Kirschen-Ratafia.

Man nimmt hiezu.

1 Kanne gepflükte (nicht abgeschüttelte Herzsüsse, schwarze, oder Weinkirschen.

Diese thut man in einen Kolben, gießet

1 Kanne Kirschengeist darauf, und lässet diese 4 bis 6 Wochen so zusammen stehen.

hen. Hat man keine eigene Presse hierzu, so läßt man solches in einer Apotheke aufs beste auspressen. Den ausgepreßten Saft füllt man dann wieder in einen Kolben, dazu thut man

¾ Pfund feinen weissen Zuker.
1 Loth feinen weissen Zimmet.
½ — — Nelken.

Dieses nur gröblich gestossen.

Die Schale von einer Pomeranze, ohne Mark, oder Weisses, nebst.

2 Citronen.
30 Pfirsichkerne, auch etwas gestossen.

Alles dieses zusammen gethan und einige Wochen so stehen gelassen, fleißig geschüttelt und endlich filtrirt, so ist er fertig.

Erdbeer = Liqueur.

½ Kanne guten Kirschengeist; wenn man aber dergleichen nicht sollte bekommen können Pflaumen (Zwetschgen) Brandwein genommen, und darein

1 Kan=

1 Kanne Erdbeeren gethan, und beides zusammen in einen gläsernen Kolben gethan, dieses lasse man 9 Tage an einem kühlen Orte stehen, nnd schütte es alle Tage einigemal wohl durcheinander. Wenn es nun die erforderliche Zeit übergestanden ist, so presse man es durch ein Tuch.

Zu diesem ausgepreßten Saft, auf eine Kanne gerechnet, thue man dazu:

4 Loth gebranntes Borogenwasser.
4 — — Lündenblüthenwasser.
4 — — Rosenwasser.
4 — — Schleenblüthwasser.
4 — — Maiblümchenwasser.
4 — — Schwarz Kirschenwasser.
8 — — Zimmetwasser.
1 — — weissen Zimmet.
½ — — Gewürznelken, und
¾ Pfund Kanarienzuker.

Alles in ein reines Glas gethan, und dieses 8 Tage lang mit alle dem, was darinn ist, in die heiße Sonne gestellt, und täglich einigemal wohl untereinander geschüttelt; nachmals filtrirt man diesen Liqueur und füllt ihn auf Bouteillen. Kann man kei-

keine gebrannte Wasser bekommen, so können sie zwar weggelassen werden, allein man muß diesen Abgang mit so viel Zimmetwasser ersetzen, damit die 24 Loth in den angezeigten sechserlei Gattungen gebrannter Wasser eingebracht werden.

Danziger doppel Anies-Aquavit.

Diesen zu machen, muß man nehmen:

1 Pfund reinen guten Anies.
4 Loth Kimmel (Karbei.)
3 ½ — — trokne Citronenschalen.
3 — — Violenwurzel.

Diese Ingredienzien weiche man in 3 Kannen rektifizirten Brandwein ein, und giesse 3 Kannen Wasser nach; alsdann wieder ordentlich abgezogen; und wenn 1 ½ Pfund feiner weisser Zuker mit ½ Kanne Brunnenwasser aufgelöset worden ist, alsdann versüsset man denselben.

Sollte man etwa an einem Ort den rektifizirten Brandwein nicht bekommen können, so nehme man statt dessen nur guten Korn-

Kornbrandwein, und distillire es damit; und zum Beschluß versüsse man es mit obenangezeigten aufgelößtem Zuker.

Chocolade-Liqueur.

Man giesse in 2 Kannen guten Brandwein $\frac{1}{2}$ Kanne Wasser, dazu thue man

$\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Chocolade.
$\frac{1}{4}$ — — gestossenen Zuker.

Dieses alles giesse man in eine grosse gläserne Flasche, lasse solches an einem temperirten Ort stehen; kalt aber muß die Stelle ja nicht sein, wo die Flasche aufbewahret wird, sondern lieber etwas warm, doch nicht heiß. Man schüttle die Flasche täglich und fleißig; und wenn sodann die 9 Tage verstrichen sind, so filtrirt man den Liqueur durch Löschpapier, welches in einen Trichter gethan wird, in eine andere Flasche hinein, so ist der Prozeß geendiget, und ein schmakhafter Liqueur bereitet.

Aprikosen-Ratafia.

Hiezu nimmt man 50 Stük recht reife Aprikosen, schneidet sie in Stüken, stosse die harten Körner in einen Mörser, die weichen inwendigen aber schäle und schneide man klein. Hernach giesse auf die Aprikosen 1 Kanne weissen Wein, und laß ihn auf einem Feuer so lange kochen, bis alles Saft herausgesotten ist; diesen Saft giesse hernach durch ein Sieb, wodurch er dann helle und klar wird. Alsdann thue denselben in einen reinen steinernen Krug, und giesse eben soviel Brandwein darauf, als du Saft im Vorrath hast. Z. B. Wenn du 3 Kannen Saft hast, so nimm 3 Kannen Brandwein. Soviel du nun von Saft und Brandwein in sothanen Kruge hast, so nimm auf jede Kanne gerechnet, ¼ Pfund Zuker, thue die Aprikosenkerne und etwas Zimmet mit in den Krug und verwahre denselben recht fest, daß keine Luft hineinkommen kann, und so laß diesen Ratafia 2, 3 und mehr Wochen stehen, hernach seihe ihn durch, und fülle ihn in die Flaschen, so du dazu recht rein mußt machen lassen; denn alle Gefässe müssen dazu sorgfältig gereiniget werden, sonst kann leicht etwas verderben.

Po-

Pomeranzen = Brandwein.

Dieser ist ungemein nützlich für solche Personen, welche mit Blähungen geplaget sind, und kann auch vor das Brechen innerlich gebraucht werden, nur muß solches nicht von der Galle herrühren. Diesen muß man auf diese ganz einfache Art verfertigen. Man nehme Pomeranzenschalen, schneide das Weiße davon ganz weg und behalte nur die gelbe oder grüne Schale; diese schneide man länglich und fein, als man die Haarnudeln zu machen pfleget, werfe solche in eine gläserne Flasche und giesse darauf guten und starken Brandwein; sodann lasse man die Flasche in der Sonne, oder Winterszeit auf einem warmen Ofen stehen, damit der Brandwein die Schalen recht ausziehe. Man kann immer dergleichen Schalen nach schmeißen, damit solcher beständig stark und kräftig bleibe. Wenn man nun der Blähungen los sein will, so netzt man ein doppelt gelegt leinenes Tüchel, oder auch gebaktes Brod darein; beides aber muß so eingerührt werden, damit es den Magen bedeken könne. Das Tüchel oder Brod machet man auf einer Glut von unschädlichen Kohlen recht warm, und leget es auf den Magen. Für das Erbre=

brechen aufhören; doch muß dieses nicht von der Galle herrühren, in welchem Fall es alsdann unterlassen werden muß.

Krausemünzen-Aquavit.

Dazu nimmt man.

4 Hände voll frische oder trokene gute Krausemünze. Hierüber gießt man 3 Kannen guten Kornbrandwein, und distillirt es. Sodann nimmt man

1 Kanne Brunnenwasser, legt
¾ Pfund feinen weissen Zuker

hinein, und läßt es zusammen kochen, damit der Zuker aufgelößt werde, und sich mit dem Wasser recht vermischen könne. Dieses nimmt man nun, und versüßt damit obigen Aquavit.

Einige Personen lieben die gefärbten Aquavite. Will man demnach diesen grün haben, so darf man nur eine Handvoll Bärenklaukraut hineinwerfen, so wird man eine recht hübsche grüne Couleur bekommen.

Selerie-Ratafia.

Man nehme

2 Pfund Seleriesaamen.
¼ — — dergleichen Wurzeln.

Hierauf giesse man

2 ¼ Kanne Brandwein, und thue
½ Pfund feinen Zuker dazu.

Dieses lasse man zusammen auf gelinder Wärme 8 bis 14 Tage stehen, schüttle das Gefäß des Tages etlichemal wohl um, filtrire ihn hernach durch Löschpapier, fülle selbigen auf Bouteillen, so ist er gut.

Nach diesem Fürgang kann man auch von Wacholderbeeren, Orangeblüthen, ja von blosem Dillsaamen solche Ratafia verfertigen.

Zimmet-Wasser.

Von dem besten Zimmet, welcher ins röthlichte fällt, einen feinen, angenehmen, dabei aber auch scharfen Geschmak hat, nimm:

12 Loth, diese stosse sehr klein.
½ Kanne Spiritus Vini, und
5 Kanne Wein darüber

gegossen, es eine Nacht über zusammen stehen gelassen, hernach so lange distillirt, bis es recht stark nach Zimmet schmekt. Alsdann nehme man.

½ Pfund Zuker, welcher kalt aufgelöst worden ist; den thue man kalt darzu, und versüsse es damit. Will man eine geringere Quantität nehmen, so gehet es auch an, wenn man nur die Proportion oder Verhältnis der übrigen Spezies darnach wahrnimmt.

Mastix = Wasser,

Hiezu nehme man

6 Loth der besten Mastixkerne.
1 — — Galgant.
1 — — Zitwerwurzel.
1 — — Cordemon.
1 — — feinen Zimmet.
½ — — Nelken.
½ — — Aloeholz.
½ — — Costi arabici.

Diese Spezies werden klein geschnitten und gestossen, mit 3 Kannen Brandwein distillirt, sodann bekanntermassen mit feinem Zuker, in Brunnenwasser aufgelößt, ordentlich versüßt.

Angelica-Aquavit.

Hiezu kann man nehmen:

3 Pfund Angelikawurzel, die aber schön, frisch und gesund sein muß; nicht wurmstichich, noch sonst schadhaft und faul. Diese mit

4 Kannen guten Brandwein gebeizt, einige Tage zusammen stehen lassen; und gießt dann

5 Kannen Brandwein noch darauf. Sodann nimmt man

3 Pfund Anies.

5 Kannen guten Brandwein (jedes besonders zum Beitzen angestellt) und

7 Kannen nachgegossen.
3 Pfund Kimmel.
4 Kannen Brandwein.

(auch

(auch besonders zum Beitzen angesetzt) und

4 Kannen nachgegossen.
2 Pfund Cordemon.
3 Kannen Brandwein.

(wieder aparte mazeriren lassen)

3 Kannen nachgegossen und herüber gezogen.

Citronen-Ratafia.

Hiezu nehme man

4 frische und gesunde Citronen, welche schön und reif sind; davon schneide man an der Schale das weiße Mark weg, damit nur das gelbe äussere der Schale bleibt. Hierauf giesse man 3 Kannen Brandwein und lasse beides zusammen 14 Tage lang in der Sonne oder auf einem warmen Ofen weichen und distilliren. Wenn diese nun so lange gebeitz worden sind, so nimmt man ganz frische schöne Citronen, reibet mit einem Stük feinen weißen Zuker das Gelbe von der äußern Citronenschale ganz herunter; davon dieses Stük Zuker ganz gelb wird; und thut

sol-

solchen in den Brandwein. Davon wird er nicht nur eine schöne Citronenfarbe bekommen, sondern auch den lieblichsten Geschmak und Geruch einer Citrone geben.

Brandwein grün zu färben.

Es ist eine Kleinigkeit, womit man diesen Endzwek erreichen kann; wem indessen solche unbekannt ist, dem ist es gleichwohl ein Geheimniß. — Und dieses besteht in dem:

Wenn man Brandwein abziehet oder distilliret, so zerquetsche man etwas Krausemünze, binde solche in ein leinen Tüchel, dieses lege man in den Trichter, wodurch der distillirte Brandwein durchgehen muß, so bekömmt derselbe eine annehmlich schöne grüne Farbe. Damit derselbe aber die Farbe nicht verliere, und sich ins Gelblichte verwandle, muß dergleichen Brandwein ja nicht in die Sonne gestellt werden, weil diese die Farbe ausziehet und solchergestallt ihn unansehnlich machet.

Orangen-Aquavit.

Hiezu nimmt man

1 Kanne Spiritus Vini.
1 — — Brunnenwasser.

Dazu thue man vor 6 Pfenige frische Semmelkrumme, und lasse es zusammen ganz gemach distilliren, damit ja kein Phegma oder Wasser mit herüberlaufe. Sodann nimmt man

1 Kanne des besten Orangenwassers.
1 Pfund feinen weissen Zuker.

Den Zuker stosse man ganz klar und thue ihn kalt in das Wesser, hernach auch den über der Semmel distillirten Spiritus dazu, und rüttle es recht fleißig durch einander.

Kaiser Karls V. Hauptwasser.

Man nehme

1 Handvoll frische Rosmarinblüthe, (in Nothfall auch nur die Blätter.)
1 Handvoll Salbey.

1 Hand-

1 Handvoll Rosenblätter.
1 — — Majorandolden, d. j.

die Spitzen der Blume.

1 Handvoll Lavendel.
1 — — Mayenblümlein.
1 Loth Cubeben.
1 — — Muskatenblüthen.
1 — — Cordemon.
1 — — feinen weissen Zimmet.
1 — — Paradiesköner.
¼ — — Nelken.

Zerschneide und zerstosse die Spezies gehörigermassen, und distillire solche mit 3 Kannen Brandwein. Wenn solches vollendet ist, alsdann versüsse man es mit Zuker nach der schon oft erwähnten Art und Weiße.

Carminativ oder Windwasser.

Dazu braucht man.

6 Hände voll römische Kamillen.

4 ½ Hände voll Pomeranzenschalen, die aber von inwendigem Weissen gereiniget werden müssen, so, daß nur die gelbe Schale dazu komme.

1 Hand-

1 Handvoll Wermuth.
1 — — Tausendguldenkraut.
1 — — Fieberklee.
4 Loth Dilsaamen.
2 — — Anies, Fenchel und Kümmel.

Man zerschneidet und stößt dieses alles wie gewöhnlich, weicht es in 8 Kannen Brandwein 8 Tage lang, und sodann distillirt man es.

Quitten-Ratafia.

Man reibet auf einem Reibeisen schöne, gesunde und frische Quitten, dieselbe drüket man durch ein fein härnes Sieb, oder thut das Geriebene in ein leines Tuch, und presset es in einer dazu eingerichteten Presse gut aus. Wenn dieser aus der Presse gelaufene Saft eine Stunde gestanden hat, so nimmt man so viel Brandwein, als Quittensaft vorräthig ist, und gießt ihn darüber. Auf eine Kanne gerechnet, thut man noch dazu:

$\frac{1}{4}$ Pfund Zuker, und nach Verhältnis, auch etwas Nelken, Zimmet, Muskatenblumen und Coriander. Alles dieses läßt man zusammen in einem dazu erforderlichen rei-

reinen Gefäß einige Tage in gelinder Wärme stehen, sodann aber füllt man alles zusammen auf gläserne Bouteillen.

Pomeranzenblätter-Brandwein.

Hiezu nimmt man

¾ Kanne Pomeranzenblüthenwasser.
¾ Kanne guten Brandwein, und
½ Pfund feinen weissen Zuker.

Dieses alles zusammen läßt man in einem bestverwahrten steinernen Kruge 3 volle Wochen lang stehen. Man kann auch ½ Loth gestossenen feinen Zimmet, und ½ Handvoll gestossene Corianderkerner hineinthun, so wird er angenehm und kräftiger. Der Krug aber muß sehr rein und recht fest verwahret werden; an einem warmen Ofen stehen; täglich oftmals umschüttelt, und endlich durchgeseigt und auf Flaschen gefüllt werden.

Schieler Brandwein.

Dazu nimmt man

1 Meze gute und reife Kirschen.
$\frac{1}{3}$ Metze Hinberen und Johannesbeeren.

Diese stösset man zusammen in einem Mörser und läßt sie darinn eine Nacht hindurch stehen, dann preßt man diese Masse durch ein leinen Tuch. Zu 1 Kanne dergleichen Saft nimmt man

1 $\frac{1}{2}$ Kanne guten Brandwein.
1 Pfund geläuterten Zuker.
$\frac{1}{4}$ Loth Nelken.
$\frac{1}{8}$ — — gestossenen Pfeffer.

Muskatenblüthen und Coriandersaamen, soviel, als man zwischen 3 Fingern fassen kann.

Dieses alles zusammen gethan, einige Tage so weichen lassen, täglich öfters stark geschüttelt und endlich durch Löschpapier so lange filtrirt, bis er recht helle wird.

Doppelt Karbei-Aquavit.

Man nehme

1 Pfund guten weissen Kümmel (Karbei) oder
4 Loth Anies.
4 — — Fenchel.
3 — — Violenwurzel.
4 — — trokne, reine Citronenschalen.

Schneide und stosse diese Zuthaten alle zusammen klein; sodann nehme man von dem oben beschriebenen Weingeist 3 Kannen, giesse ihn zu jenen Spezies, und lasse sie zusammen 12 Stunden lang weichen. Wenn dieses geschehen ist, so giesse man noch 2 Kannen Brunnenwasser darüber, und distillire es in einer kupfernen Blase so hange herüber, bis es anfängt weißlicht wie Milch zu laufen, und nicht mehr stark schmeket.

Hernach kochet man

2 Pfund feinen weissen Zuker in

1 Kanne reinen Brunnenwasser, und läßt es kalt werden; alsdann giesset

man

man es zu den abgezogenen Kümmel (Karbei) Spiritus. Man schüttet und rüttelt es wohl untereinander, daß sich alles recht vermische alsdann kostet man denselben, ob er auch zu geniessen, oder zu stark und der Gesundheit schädlich sei. Wäre dieser Aquavit noch zu stark, so giesse man noch ein halb Nössel ($\frac{1}{4}$ Kanne) oder nach Verhältniß noch mehr, dazu, bis es die gehörige Aquavit-Stärke hat.

Alle Aquavite werden nach der Vermischung zwar trübe und weißlicht, man muß aber dieselben nur einige Tage ruhig stehen lassen und dann durch Löschpapier filtriren, so wird er so hell und klar, als man ihn haben will.

Den Zuker anbelangend, so ist es eben keine Nothwendigkeit, die angezeigte Dosis zu nehmen, indem es hiebei hauptsächlich auf den Geschmak eines Menschen ankömmt, ob er nehmlich gerne sehr süß, oder nur mittelmässige Süßigkeit liebet und vertragen kan; deswegen man denn auch weniger oder auch mehr nehmen kann. Und so verhält es sich auch mit den zum Distilliren angezeigten Ingredienzien und Spezien, man kann sie vergrös-

sern

fern oder verkleinern, je nachden des Eigenthümers Beutel oder Abgang es erfordert.

Chemnitzer Luftwasser.

Dazu nehme man

3 Loth Alantwurzel.
½ — — Benediktenwurzel.
1 ¼ — — weissen Jngber.
1 ¼ — — rothen Enzian.
1 — — Cordemon.
1 — — weissen Zimmet.
1 Handvoll Scabiosen.
1 — — Salbey.
1 — — Majoran.
1 — — Huflattig.
1 — — Jsoppen.
1 — — goldene Wiederthau.
1 — — Eibischkraut.
1 Loth Süßholzwurzel.
1 — — Violenwurzel.
1 — — Engelsüßwurzel.
1 ¼ — — Fenchelsaamm.
1 — — Sebesten, oder schwarze Brustbeeren.
1 ½ Kanne Franzbrandwein.

1 Kanne rektifizirten Brandwein.
3 — — Brunnenwasser.

Obige Spezies zerstosse man etwas gröblich, mische alles wohl untereinander, und giesse den Brandwein darüber. Dieses lässet man etliche Tage zusammen, gleichsam in der Beitze so stehen, daß sich alles recht erweiche; hernach thut man diese Ingredienzien in die Blase, und gießt das Brunnenwasser dazu; läßt davon 5 Kannen herübergehen, und giebt demselben mit Safran die gelbe Farbe hoch oder bleich, je nachdem man dazu Belieben trägt. Sodann versüsse man den Liqueur auf gewöhnliche Art.

Will man denselben einen angenehmen Geruch geben, (manchen Personon aber ist dieser Geruch von Natur zuwider) so thue man 8 Gran Bisam dazu, wenn dieser vorher mit ein wenig frischen Wasser wohl aufgelöset, und nachmals mit Zuker abgerieben worden ist. Vollständig nennet man diesen Liqueur, wenn er mit Bisam verstärkt worden; inzwischen hat man ihn auch ohne denselben zum öftern, weil, besagtermassen, der Geruch manchen Personen zuwider ist.

Per-

Persico-Liqueur.

Dieser ist dem Magen sehr zuträglich, wenn er in kleiner Portion, nachdem Abendessen, vor dem Schlafengehen genossen wird. Aber so wie Bier und Wein aus grossen Gläsern zu trinken, bleibt er doch der Gesundheit mit allen seinen sonstigen Tugenden schädlich, dieser wird auf folgende Weise zubereitet: Man nehme

2 Kannen Spiritus Vini.
5 Händevoll grüne Pfirsichblätter.

1 ½ Kanne frisches Brunenwasser, und distillire solches in einer Blase; wobei man wohl Acht geben muß, daß zuletzt kein weißliches Wasser oder Phlegma mit herüberlaufe. Sodann wird er zum erforderlichen Gebrauch in reinen gläsernen Flaschen aufbewahret.

Man kann dergleichen auch auf folgender Art zubereiten; Man nehme

¼ Pfund ausgeschälte Pfirsichkerne.
¼ Pfund bittere Mandeln.
1 Kanne gute frische Kuhmilch.

Die

Die Mandeln und Pfirsichkerne stosse man zusammen so lange und zart, bis sie wie eine Milch werden; diese presset man durch ein Tuch, thue ½ Pfund gestossenen Zuker dazu, und mische es unter den vorher benannten Pfirsch blätterbrandwein. Etliche Tage lasse man solche mit einander stehen, bis sich alles wohl gesetzt hat, und filtrirt es dann durch Löschpapier,

Die Mandeln und Pfirsichkerne kann man auch ganz weg lassen, und anstatt derselben Pflaumen (Zwetschgen) Kerne nehmen. Diese kann zu Herbstzeiten, wenn man Pflaumenmus zu kochen pflegt, in Menge finden, und selbige (bis man solcher benöthiget ist) gut verwahrt aufgehalten. Der Liqueur soll davon besser schmeken, und auch dienlicher sein.

Noch eine besondere Weise, ihn zu verfertigen, ist diese:

Man nehme.

2 Loth Kirschkerne.
2 — — Pflaumenkerne.
1 — — Kümmel (Karbey)

Dieses zusammen gröblich zerstossen, mit 3 Kannen Brandwein distillirt, gehörig mit Zuker versüßt und eine beliebige Farbe gegeben.

Rosolis
auf siebenerlei Art.
I. Gattung.

Man nehme
$\frac{1}{8}$ Loth langen Pfeffer.
1 — — Anies.
$\frac{1}{4}$ — — Coriandersaamen.
3 — — des besten Zimmets.
$\frac{3}{8}$ — — Nelken;
$\frac{1}{4}$ — — Muskatenblüthe.
1 ganze und frische Citrone.
1 ganze und frische Pomeranze.

Dieses zerschneide und zerstosse alles mit einander, laß die Spezies zusammen eine Nacht hindurch in 2 Kannen des schon angezeigten Spiritus Vini gut weichen; alsdann thue man 2 Kannen frisches Brunnenwasser darüber, und distillire es wie gewöhnlich.

Her=

Hernach nimmt man
1 Pfund Zuker, und kocht ihn in
1 Kanne Rosenwasser.

Wann der zerlassene Zuker kalt worden ist, so giesset man denselben unter das herüber distillirte; kostet ihn, ob er etwa noch zu stark sei, in welchem Fall man denn noch $\frac{1}{4}$ Kanne, oder mehr Brunnenwasser dazu giessen muß, bis er den gehörigen Geschmak und Stärke erlangt hat. Will man die Kosten ersparen, so darf man statt dem Rosenwasser nur frisches Brunnenwasser nehmen; allein das Rosenwasser ist um vieles besser. Wer also die Unkosten darauf wenden kann und will, der thut wohl, wenn er das Rosenwasser beibehält.

Sodann nimmt man:
$\frac{1}{4}$ Loth Cochenille, und
$\frac{1}{4}$ — — Alaun.

stößt beides in einem Mörser oder Reibschale sehr fein und klar, und thut sie zusammen in den beschriebenen Rosolis; läßt alles zusammen einige Tage ruhig stehen, damit sich alles recht setze; hernach filtrirt man solches

auf die gewöhnliche Weise durch Löschpapier, wo denn eine unverglichlich schöne rothe Farbe entstehet. Will man die Röthe der Couleur noch mehr erhöhen, so nehme man nur noch einige Cochenillenbälge (denn das sind keine Körner, sondern Würmchen) und thue sie darzu. Ist man an einem angenehmen Geruch gewöhnt, und möchte diesen Rosolis wohl riechend haben; so binde man in ein klein und reines Leinwandpflekchen nur ein Paar Gran Bisam und hänge dieses hinein.

II. Gattung.

Dazu nehme man:

¼ Loth Ambragries.
½ Scrupel Alexandrinischen Moschus.

Diese beide Spezies reibe man recht wohl mit Rosenwasser, daß es wie ein Brei werde.

Sodann nehme man:

1 Loth Alkermes Confekt.
1½ — — weissen Zukerkandt in Rosenwasser zerlassen, sodann gekocht, bis er wie ein Julep dike wird. Uiber alle diese Spezi-

zies gieße man 2 Kannen gemeinen Spiritus Vini, und vermische sie aufs beste; gieße sie hernach in ein reines etwas grosses Glas, darinnen genugsamer Raum sei; die Oefnung desselben überbinde man mit doppelter Rindsblase aufs festeste, und setze es einige Tage in Digestion; hernach filtrire man es und hebe solches, bis zum Gebrauch, gut verwahrt auf.

Demselben eine schöne rothe Farbe zu geben, bedienet man sich der Klapperrosen, welche man auf den Akern unterm Weitzen finden kann. Hievon nimmt man das Schwarze weg, und leget nur das übrige in den Rosolis oder andern Brandwein, so wird er recht schön davon.

III. Gattung.

Diese bereitet man folgendermassen. Man nimmt:

1 $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Canarienzuker.
$\frac{1}{2}$ Loth Zimmet.
5 Stük Gewürznägelein.

Vor

Vor 1 Groschen weiß Sandelholz.
Die gelbe Schale von 1 Limonie.
6 Gran Muskus.
6 — — Ambra.
1 Kanne schwachen, aber doch klaren Brandwein, und endlich
Das Weiße von einem Hühnerei.

Alles dieses menge man recht gut untereinander, filtrire es, und hebe es zum künftigen Gebrauch wohlverwahrt auf.

VI. Gattung.

Solche kann man auf diese Weise machen. Man nimmt.

1 Kanne guten Brandwein.
1 ½ Pfund feinen Zuker.
1 ½ Kanne gemeines Wasser,

oder statt dessen Ehrenpreißwasser. Den Zuker läßt man in dergleichem Wasser kochen, bis er bald wie ein Syrup diker wird; hernach nimmt man.

1 Loth fein gestossenen Zimmet, thut solchen in obgemeldten Syrup, macht ihn

mit Bisam an, so hat er seine erforderliche Kraft und Güte. Will man Muskus dazu nehmen, so reibet man 2 Gran von selbigem mit 1 Loth Zukerkandt, und etwas Rosenwasser recht gut, und thut es zu Obigem.

V. Gattung.

Wenn man

2 Kannen Spiritus Vini.
2 Loth Zimmet

1 — — Nelken nimmt, und diese letztern zwey Spezies in den Spiritus Vini 24 Stunden lang stehen läßt, so zerläßt man

3 Pfund Canarienzuker in

1 Kanne Brunnenwasser, und setzt es übers Feuer; ehe aber der Zuker völlig geläutert werden soll, muß man es nicht schäumen. Hernach stößt man in einem Mörser.

½ Loth Cochenille ganz klein, tröpfelt

14 bis 15 Tropfen Weinsteinöl darein, und gießt vom Spiritus Vini so viel dazu, als zur Ausziehung der Tinktur nöhtig ist, so wird

wird diese binnen 24 Stunden eine schöne Farbe bekommen, womit man dann den Rosolis nach Gefallen färben kann. Sodann nimmt man noch

4 Gran Ambragries.
2 — — Muskus.

Beides reibet untereinander mit ein wenig Zukerkant, thue es in ein Glas und gieße

½ Loth Rosenwasser darauf;

laß ebenfalls 24 Stunden stehen, mische es mit dem Rosolis gut zusammen und filtrire es durch ein reines Tuch.

VI. Gattung.

Ma nehme eine Kanne Brunnenwasser, dieses lasse man wohl kochen, hernach etwas laulicht werden. Sodann nehme man eine Art wohlrichender Blumen, diese blättre man ab, lege die Blätter in einen Topf und giesse von dem laulichten Wasser soviel darauf, bis das die Blätter bedekt sind. Mit andern Blumenblättern verfahre man auf gleiche Art begiesse sie mit laulichten Wasser, so wird

sol-

solches in der Zeit, als es auf selbigen kalt wird, den Geruch der Blätter in sich ziehen. Alsdann hebt man die Blätter mit einem Schaumlöffel sauber heraus, und läßt sie gut abtröpfeln. Hernach gießt man solches Wasser in ein Gefäß, nimmt auf jede Kanne desselben, 1 Kanne guten Brandwein, thut 4 Kannen zusammen, hierzu noch 1 ½ Kanne geläutertes Zukerwasser, etwas Zimmetwasser und auch Aniesessenz. Wäre der Rosolis zu süsse geworden, so giesse man nur mehr Brandwein zu, thue etwas Ambra und Muscus dazu, und filtrire es, so ist die Operazion vorbei. Diese Gattung hält sich auch sehr lange und gut.

VII. Gattung.

Diese ist die sogenannte schwache Rosolisgattung; die Italiener nennen es: di Populo, (vor den Pöbel) man verfährt dabei wie bei den übrigen 6 Sorten, nur mit dem Unterschied, daß man bei dieser mehr gekocht Wasser und weniger Brandwein anbringet.

Bei allen Gattungen Rosolis muß man folgendes genau beobachten. Als:

Er-

Erstens. Wenn man den Zuker läutert, muß man ihn nicht zu sehr sieden lassen, dann sonst kandisirt er sich im Rosolis und bringt darinn Wolken herfür.

Zweytens. Zu diesen Liqueur den Ambra recht zuzurichten, damit er nicht mehrere Wirkungen darinnen thue, als alle Essenzen, so nehme man

4 Gran Muscus.
4 — — Ambra.
¼ Pfund feinen Zuker.

Alles dieses pulversire man in einem steinernen Mörser, wikle es in ein rein Papier, und hebe es zum nöthigen Gebrauch auf.

Drittens. Wer den Zuker recht läutern will, der thue in eine Pfanne 1 ½ Kanne Wasser, und das Weiße von 1 Ey, rühre alles wohl untereinander und werfe in dieses Wasser, 6 Pfund Zuker, daß er darinn schmelze. Hernach siedet man ihn, wobei man aber beständig mit dem Schaumlöffel umrühren muß, daß er sich ja nicht etwa anlege. Will er währendem Kochen überlaufen, so muß man kaltes Wasser bei der Hand ha-

haben, damit er von Zeit zu Zeit sogleich gedämpft werden könne. Endlich nimmt man ihn von Feuer weg und filtrirt denselben gewöhnlichermaasse.

Ratafia; von Maul- und Himbeeren.

Heizu nehme man

Gesottenen Maul- oder Himbeerensaft und thue davon ein wenig in Brandwein, versetze denselben mit

Ambra,
Zimmet,
Moschus,
Muskatenblummen,

Cardemon, oder anderen Gewürzen, deren Geschmak und Wirkung einen jeden am liebsten ist, versüsse ihn mit Zuker, so ist er fertig.

Kirschsaft.

Diesen macht man auf folgende Art und Weise.

Ge-

Gesund und frische saubere Kirschen, kaufet man so viel ein, als es die Umstånde der Wirtschaft erfordern. Die Seile werden ausgerissen, die Kirschen aber mit ihren Kernern in einen Mörser ganz klein gestossen; das Zerstossene schüttet man hernach in einen Sak, diesen leget man in eine darzu schikliche Presse, und zwingt den Saft ganz heraus.

Diesen Saft thut man in einen kupfernen Kessel, worinn man denselben ganz sachte kochen låßt. In wåhrenden Sieden schåumet derselbe; diesen Schaum muß man fleißig abschöpfen, und so lange der Saft schåumet, über dem Feuer lassen; hat er aber ganz aufgehört zu schåumen, so, daß er rein und ohne Schaum ist, alsdann nimmt man ihn vom Feuer ab.

Nach Beschaffenheit der Quantitåt des Saftes, richtet man sich mit dessen Versüssung. Zum Beispiel: Ich habe 3 Kannen Saft, so thue ich 2 Pfund Zuker darein, und setze es aufs neue über ein Feuer; weil aber durch den Beisatz des Zukers der Saft nunmehro leicht aus dem Kessel überlåuft: so muß das Feuer nicht so starke Glut haben, als es bei dem ersten Sieden war, sondern

nur

nur so eingerichtet werden, daß es abermals kochen kann. Da nun der Zuker ebenfalls einen Schaum verursachen wird, so schöpft man diesen, wie bei dem erstern Sod geschah abermals fein ab. Hat die Schäumung ganz aufgehört, so thut man in den noch siedenden Saft, so viel gestossene Nelken und Zimmet hinein, als man dem Gaum schmeichlen, den Beutel aber angreiffen will.

Man läßt nun diesen versüßten und gewürzten Saft so lange noch kochen, bis man glaubt, daß er nur eine halbe Kanne eingesotten sei. Hernach nimmt man denselben vom Feuer herunter, läßt alles einige Stunde lang stehen, damit der Saft kalt werde. Ist dieses erfolget: so hebt man den Saft in gläsernen Gefässen, die aber recht rein sein müssen, wohlverwahrt auf, bis man ihn zu Anmachung des Kirschweines oder andere Weine gebrauchen will:

Die im Sak zurükgebliebene Substanzen thue man in ein rein Fäßgen, giesse Wein darüber, und lasse es einige Wochen so zusammen in einen guten und kühlen Keller liegen, so erhält man davon noch einen leidlichen

Kir=

Kirschwein, den man durch Zuker und Gewürz veredlen kann.

Einen ganzen Tag ohne eintauchen zu schreiben.

Die Feder schneide aus einem diken Schwanenkiele, giesse sie voll Dinte, und stopfe sie zu oberst des Ausschnitts zu mit einem langen Schwämgen dergestallt, daß so oft du an den Schwämgen an den Mittelfinger drukst, die Dinte dir in die Feder fliesse, so wirst du einen ganzen Tag, ohne einmal des Eintauchens zu bedürfen, schreiben können.

Papier anzuölen, daß es dem schönsten Glase gleichet, hält auch im Regen und Winde, und dienet zu Fenstern und dergleichen.

Laß die Abschnitzgen von Pargamente im Wasser kochen, bis selbiges sehr klebrig, und wie ein starkes Leinwasser wird, gieß das Lautere davon ab, und laß es durch ein Tüchelgen laufen. Hiemit überstreiche das aufge-

gespannte Papier, und laß es wohl troknen; dann überstreiche selbiges 1 oder 2 mal mit folgendem Firnis, oder auch nur mit Terpentin = Hanf = oder Magsaamen Oele, und laß es troknen.

Der Fürniß.

Nimm Olei Templini, (ist das veritable Terpentinöl, so schön weiß) 2 Pfund, gemeinen Terpentinöls, ein halb Pfund untereinander, darinnen laß 4 Loth hellen Tannenharzes zergehen.

Oder nimm statt diesem den Sandarac Firnis, so mit Leinöl gemacht ist.

Sehr schöner Firniß, ausgemeinem Spiegelruße, womit man die Metalle als mit dem besten Goldfirniß überziehen und gleichsam vergolden kann.

Nimm des klebrigten Glanzrusses und Gumi Armoniaci, jedes einen Theil, beides zusammen auf einen Reibstein, mit sehr scharfen Weinessig zart abgerieben, nebst einer

Erbsen groß Boli Armeni, und Knoblauchs auch einer Nußschale voll Honigs zulezt; dann temperirs mit starkem Gummiwasser, gleich einem zerlassenen Honig, so ist der Firniß bereitet. Er leidet aber nach dem Ertroknen nichts Wässeriges.

Schöne rothe Brisildinte.

Nimm 2 Loth Brisilienholz, und ein Drittheil von einer Maaß Bier oder Weins über Nacht in ein starkes Glas gethan, und des Morgens, wenn ein heller schöner Tag ist, in eine Pfanne oder Topf, darinn Wasser ist, sammt dem Glase gesezt, und miteinander sieden lassen, bis die Farbe in dem Glase roth genug erscheinet, Siedet das Wasser in der Pfanne oder Topfe ein, so wird wieder Wasser zugegossen, aber nicht in das Glas. Dann thue einer Bohnen groß Alamus, so zart gestossen, hinein, (denn Gummi leidet der Brisil nicht lange, die Farbe nimmt bald ab,) rührs wohl untereinander, daß noch einmal aufsieden, und dann erkalten; Hernach durch ein Tüchel, geseihet, und in einem Glase wohl verdekt aufbehalten.

Die-

Diese Dinte wäre wohl vollkommener in einem Töpfgen zu sieden, aber die Glasur verursachet, daß sie nicht schön wird; man mag sie zwar auch in einem kupfernen Geschirr sieden, aber im Glase wird sie schöner.

Das Bier soll lauter und rein sein, bei solchem kann man den Gummi entbehren; beim Weine aber, der die Dinte schöner giebt, muß man gar wenig und weissen Gummi brauchen, wenn die Dinte fließt.

In Zinn gesoten, wird diese Dinte am allerschönsten.

Sympathetische Dinte.

Erstlich schreibet man mit einer neugeschnittenen Feder auf ein Blatt Papiers, was beliebig, mit einer unsichtbaren Dinte, die aus Silberglätte und destillirten scharfen Essig, binnen 24 Stunden, vermittelst oftmaligen Aufschüttelns, gemacht worden ist.

Die andere Dinte aber, so die unsichtbare Schrift von der obigen Dinte sichtbar macht, ist diese: Man gießt in ein etwas ge-

raumes Gläsgen reines Fluß- oder Regenwasser, hirein wirft man wechselweise kleine Stükgen von gebrenntem ungelöschten Kalk, und von Auripigment, und schüttelt es durcheinander; solches sodann offen in eine Schale gesetzt, darinn es sicher stehet, weil es leicht zerspringet, und der Gestank nicht bald wieder wegzubringen ist, wo er sich hineingezogen hat. Nach 24 Stunden wird der Kalk und Auripigment solviret sein.

Hierein nun einen Pinsel oder Gänsefeder eingetaucht, und das Blatt, darauf die unsichtbare Schrift ist, damit bestrichen, von welcher Seite man will, so werden die Buchstaben schwarz.

Diese Dinte hat einen Gestank, wie faule Eier, (wovon man, wegen dessen Giftigkeit Mund und Nase, so viel möglich verwahren kann,) und je kräftiger sie stinkt; Weilen nun dieser Gestank sehr durchdringend ist, und die mit Silberglätte geschriebene Buchstaben davon anlaufen und schwarz werden, so hat man nicht nöthig, das Blatt, worauf die unsichtbare Schrift ist, selbsten damit zu bestreichen, sondern es ist genug, wenn man nur etwas damit bestreichet, wo-

runter die Schrift lieget. Je heftiger der Gestank ist, je besser dringet er durch, und desto tiefer kann das Blatt mit der unsichtbaren Schrift in einem Buche, oder gar unter dasselbe verstekt werden. Wenn sie stark genug, so dringet sie wohl durch ein Brett, auch durch eine dünne Wand hindurch, und lässet sich dadurch auf einem leer scheinenden Blatt, so man an die Wand geklebet, eine Schrift zum Vorschein bringen, welches ein Unwissender würde vor Zauberei ansehen.

Sehr schöne Glanzperlen nachzumachen.

Zu diesen Perlen muß die feinste Perlmutter zu einem zarten Pulver gestossen, alsdann fein ausgesiebt, und halb so viel schön weiß Gerstenmehl darunter gethan, und mit Mayent hau (der zuvor wohl putrifizirt sei) angefeuchtet, und also zu einem Teig gemacht werden. Aus diesem Teige formirt man eine Perl in der Größe, wie man solche haben will, und stößt eine Schweinsborste darein, damit solche ein loch bekommen, und an solcher wohl troken werden möge. Oder man muß feine Schnekenhäußlein nehmen, dieselben mit einer starken guten Lauge wohl auskochen,

daß sie recht rein werden, und die unreine Schale davon abgehe. Diese müssen nun getroknet, zu einem subtilen Pulver gestossen, und auch fein zart ausgesiebet werden. Vermischet solches Schnekenpulver mit klar gestossenen Cristallen, nehmet Eierweiß und Mayenthau, machet davon einen zarten Teig und aus diesen Perlen nach Belieben, stechet mit Schweinsborsten Löchlein darein, und hänget sie an die Sonne oder an warmen Ofen zum troknen; Leget hernach solche in starken Leim, und lasset sie beim Feuer einen starken Wall thun, troknet sie dann wieder, lasset sie hierauf wieder in einen verglasurten Topf mit Baumöl fein gemacht sieden, daß nichts überlaufe, alsdann hebt sie vom Feuer und leget sie in ein reines Wasser, damit sie recht rein werden, ziehet die Sauborsten heraus, und lasset die Perlen troknen, alsdann thut solche wieder in einem neuen glasurten Topf, und rein Quecksilber dazu, und etwas Mayenthau, schwenket sie recht um mit einander, so wird sich das Quecksilber daran hängen, und ungemeine Perlen vorstellen, hernach müssen sie mit weitzenen Kleyen und Salz abgerieben und gelinde getroknet werden.

Aus

Aus Gips schöne Bilder zu machen, auf eine leichte Art.

Zu Lignitz in Schlesien ist ein Bekergesell gewesen, welcher allerhand schöne Bilder von Gips zu machen wußte, indem er den Gips mit Gummitragant und Zuker anriebe, hernach diese Masse in Formen, die mit Mandelöl geschmiert waren, eindrükte, und also troknen ließe. Diese kleine Statuen sahen sehr sauber aus, und hatten eine anehmliche Glätte es muß aber der Tragant zuvor 2 oder 3 Tage in Wasser weichen.

Einen schlechten Stein zum guten Reibstein zu bereiten.

Reibe den Stein erstlich mit einem linden Ziegelstein wohl ab, daß er glatt werde, nachmals tränke ihn ein mit Leinöl in der Wärme, da Oel und Stein zuvor erwärmt sein muß; Lasse den Stein austruknen, tränke ihn wieder ein, und wiederhole dieses so lange, bis er nichts mehr schlükt, so wird er ganz hart.

Einige hängen den Stein in Rauch unterm Eintränken; sonderlich sagt mir Herr T.

er reibe Bleiweiß mit dem Leinöl in die Löcheln des Steins, so werde er ganz hart, eben und schön.

Eißen, Stahl, Gewehr und Waffen gegen den Rost beständig zu bewahren.

Terpentinöl, Spiköl und Petroleum zusamm vermischt, und gedachte Dinge damit bestrichen.

Oder: Mit Fett von jungen Spanferkeln.

Baumöl wird in Spanien, Frankreich, Italien rc. rc. der Währhaftigkeit halber gesalzen, das Salz aber verursachet Rost; sonsten wäre es ausbündig gut hierzu. Jedoch kann selbigem das Salz benommen werden, entweder vermittelst Destillirens oder Filtrirens in der Wärme durch eine dünn gedrehte Schüssel vom Lindenholze.

Mit einem Hohlspiegel im Schatten, oder an einem Orte, der von der Sonne nicht beleuchtet wird, ein Feuer anzuzünden.

Stelle den Hohlspiegel an dem Dunklen Orte auf, und lege vor demselben ein Stükgen Schwamm, oder andere dergleichen entzündliche Materien, akurat an die jenige Stelle, dahin sonsten der Focus oder Brennpunkt des Hohlspiegels zu fallen pfleget. Dann stelle an einen entgegen liegenden Ort, den die Sonne beleuchtet, einen flachen gemeinen Spiegel gegen der Sonnen, solchergestallten, daß er die Sonnenstrahlen in den Hohlspiegel zurük werfe, so werden solche aus dem Hohlspiegel wieder zurükfallende Strahlen an dem Orte, wo die entzündliche Materie lieget, sich vereinbaren, und dieselbige anzünden.

Sofern ein flacher Spiegel allein nicht genugsam hiezu wäre, kann man deren 2 oder mehrere nehmen, und jeden derselben also richten, daß er die Sonnenstrahlen zurük in den Hohlspiegel werfe.

Man kann auch durch Hilfe eines Spiegels einen Zunder im Schatten mit einem

Brennglas anzünden. Man stellet nemlich einen Spiegel schief gegen die Sonne, das er die Strahlen an einen schattigten Ort zurük an eine Wand werfen kann, indem ich mich seitwärts an diesen Ort hinstelle, ein Brennglas in die Strahlen halte, und zwischen diesem und den Spiegel einen Brennpunkt mit einem Zunder suche, so wird sich zeigen, was man verlangt hat.

Mit wenig Lichtern oder Lampen einen großen Saal sehr helle zu machen.

Zu solchem Ende werden an 4 oder mehreren Orten eines Saals, neben an den Wänden, hohle Spiegel hingestellt, und grade vor dem Verkehrungspunkt eines jeden eine hell brennende Lampe gesezt, auch diese Spiegel solchergestallt geneiget und gelenket, daß die aus denenselben zurükfallende und gleichlaufende Strahlen an einem verlangten Orte zusammen stossen, so wird es daselbst so hell und lichte werden, als beim hellen Mittag.

Die Kerzenlichter dienen der Ursachen wegen nicht hiezu, weilen sie im Brennen nie-

dri-

driger werden, mithin die Stellen des Wiederscheins verändern.

Rost am Eisen zu vertreiben.

Das Eisen nur mit Oleo Tartari bestrichen, hernach mit einen wollenen Lappen darüber her, und wohl abgerieben; dieses machet das Eisen zugleich glänzend.

Cristallen und allerlei Gläser zu leimen, auch solche Leimmaße so hart zu machen, daß sie für einen Topas möchte angesehen werden.

Eierweiß und ungelöschten frischen Kalk, der noch nicht zerfallen, zu einem Teiglein wohl untereinander gerühret, eine geraume Zeit lang, leimet also allerlei gläserne Geschirre und Cristallen auf das allerschönste zusammen.

Diese Masse mit subtil gestossenem Safran gemischt und tingiret, sodann in eine beliebige Forme gedrükt, wird binnen Monatsfrist so hart, daß sie für einen Topas

an

angesehen werden mag. Sodann kann mans poliren und aufsetzen lassen.

Eisen hart zu machen wie Stahl.

Ochsenklauen geraspelt, gestossen Glas und Ruß, eines soviel als des andern, untereinander gemischt, in einem Tiegel gethan, oder in ein anders proportionirtes tonrnes Gefäß, die gemachte Eisenarbeit mitten darein geleget, und den Tiegel oder Gefäß verschmieret. Hernach allgemach mit einander durchglühen lassen, und wenn es stark glühet, sammt dem Gefäß in frisches Wasser gestossen, je kälter als das Wasser ist, je härter wird das Eisen. Sodann solche Arbeit herausgenommen, die erscheinet schwarz; deswegen selbe mit einen Holz gerieben, oder wie sonst gebräuchlich polirt, so ist das Eisen hart wie der beste Stahl.

Oder:

Man nehme zu dieser Eisenarbeit eisene Stänglein, etwa 1 Elle lang, Calcinirofen dazu, lege dieselben hinein, und stratificire solche mit einem Pulver von buchenen Kohlen-

lenstaub; Ofenruß und gefeilte Küh- oder Ochsenhörner, gebe ihnen dann 24 Stunden ein solches luftiges Calcinirfeuer, damit das Eisen in solchem nur schwarz glühen möge, alsdann lasse man es erkalten, nehme es heraus, und probire, ob das Eisen hart genug seie, worzu man es verlangt; da sich dann der Nuzen davon wohl zeigen wird.

Allerlei Gläser schön, rein und helle zu machen.

Etwas Wasser in eine Glut oder heisse Asche gegossen, das Glas über den hievon aufsteigenden Rauch gehalten, und nachgehends mit reinem Wasser ausgewaschen.

In enghälsigte Gläser und Bouteillen werden nebst etwas Wasser, klein gemachte Eierschalen gethan, die Gläser wohl geschüttelt, und endlich mit reinem Wasser sauber ausgeschwenkt. Hiedurch bringt man den angelegten alten Schleim, Wein- und Wasserstein nach und nach rein aus den Gläsern.

Stiefeln zubereiten, daß kein Wasser durchdringe

Heu zu Aschen gebrennt, diese mit Nußöl wohl vermischt, und die Stiefeln werden damit geschmieret und gerieben.

Florentinerlak zu machen.

Nehmet 1 Pfund guten Fernambuk, der eine schöne Goldfarbe hat, lasset solchen drei oder vier Tage in einem Becher mit weisen Weinessig weichen. Und nachdem ihrs in einem Mörser wohl zerstossen, so lasset es eine halbe Stunde sieden, zwinget es durch eine starke Leinwand, und thuts wieder über das Feuer. Nun müßt ihr ein anderes kleines Geschirr haben, darinnen ihr acht Unzen Alaun in weissen Weinessig einmachet, welchen geweichten Alaun ihr unter jenen Liqueur schütten, und mit einem Spatel wohl umrühren sollt; der Schaum nun, der sich dadurch erreignet, das ist euer Florentinerlak, und müßt ihr denselben herabnehmen und troknen lassen. Man kann auch anstatt der Bresil oder Fernambuk, Cochenille nehmen.

Berlinerblau zu machen.

Diese vom Herrn Diesbach in Berlin zu erst erfundene Farbe wird folgender gestalt zubereitet: man setzet dürres Rindsblut in einer grossen Pfanne in einen Bakofen, und stosset es, wenn es recht troken ist, in Mörser ganz klein, alsdann nimmt man Salpeter und Weinstein jedes gleich viel, und verpuft es mit einander (d. j. mit einer glühenden Kohle angestekt und verbrennt) so bleibt halb so viel weisses Salz, als es erstlich gewogen, übrig. Unter dieses gestossene Salz gieß auf einer eisenen dazu gemachten Schaufel 3 Pfund von obig gedörrt und zerstossenem Rindsblut, und laß solches auf einem Kohlfeuer wohl untereinander fliessen und glühen, da es alsdann den stärksten Geruch wie Sal amoniaci von sich giebt. Hierauf nimm eine Lauge, darinn etliche Pfund Alaun in einem reinen Fluß- oder andern weichen Wasser zergangen, schütte darein das geglüete Blut, und laß es ablöschen. Gieß hierauf von diesen Rest die Lauge ab, schütte es in einen reinen Hafen oder Topf, und versammle alles darinnen, so viel du machen willst. Alsdann gieß in diesem Extrakt eine andere Präzipitationslauge, die von 6 oder

8 Loth Vitriol, so auf die Gelbe kalzinirt gewesen, gemacht, und wo diesem Vitriol in warmen Wasser solvirt worden ist, so fällt schon eine grünlichte Präzipitation, wasche alsdenn diese Lauge mit reinen Wasser rein heraus, gieß öfters neu warm gemachtes Wasser darauf, thue es in ein Filtrum von Löschpapier zusammen, wasche mit reinem Wasser den Alaun und Vitriol völlig heraus und trokne es.

Vorschrift, gute Inseltlichter zu machen.

Den Ursprung unsers Lichtes finden wir mitten im Kieselstein, seine Nahrung im Holze, im Oel, im Fett der Thiere, im Wachs, und in dem Talge, das man aus einigen Pflanzen ziehet.

In Bretagne bereitet man grüne Kerzen von dem ausgepreßten diken und ölichten Saft einiger Pflanzen. In der Insel Ceylon sind grosse Wälder von Zimmetbäumen, deren Rinde, zumal von denen Aesten, das bekannte Gewürz giebt, aus der Feucht aber preßt man einen talgartigen grünen Saft, der hernach weiß, und zu Kerzen gebraucht wird.

In Missisippi findet man häufig den sogenannten Wachsbaum, dessen Saamenkörner wirft man in frisches Wasser, und ziehet also das Oel heraus, so oben schwimmet, schöpfet es ab, läßt es in Kuchen gerinnen, und machet Lichter davon.

Doch wir wollen uns mit der Lichtergeschichte, nicht zu weit von unsern Vorhaentfernen; Wir reden von Inseltlichtern, und jenes nehmen wir von Rindern, Schafen, Böken oder von Hirschen. Förderst merke man, daß alles Inselt von denen Drüsen oder Unrath gesäubert werden solle. Dieß kann gleich Anfangs geschehen, oder man läßt das zerschmolzene durch einen Seiher, besser, durch ein wollenes Tuch laufen, so bleibt die Unreinigkeit zurük, die sonst einen Gestank bei dem Brennen der Lichter verursachet.

Ferner wird der Guß klein geschnitten, und bei einem gelinden Kohlfeuer ausgelassen, und zwar auf diese Art:

Zu 10 Pfund Rinds-Inselt nimmt man ungefehr eine Halbe Maaß Regen- oder Brunnenwasser, in diesem läßt man 5 Loth zerstossenen Alaun und 2 Loth Salpeter, mit

et-

etwas Salz vermischt, zergehen, und schüttet diese Vermischung zu dem Inselt, läßt solches Anfangs schnell fliessen, und verfhäumt es wohl, sodann wieder allgemach kochen, bis das Wasser völlig eingekocht worden. Sobald diese Fettigkeit recht lauter sich zeiget, so giesset man sie ganz sachte ab. Was am Boden braun aussiehet, muß besonders aufgehoben werden.

Dieses kalt gewordene reine Inselt wird wieder in kleine Stükgen zerbrochen, auf einem Brett ausgebreitet, 8 Tage in der freien Luft getroknet.

Sollen sofort Lichter daraus gemacht werden, so muß man dieses reine Inselt wieder anf einem gelinden Kohlenfeuer gemach zergehen lassen, und dann gewöhnlichermassen verfahren.

Wollte man Schafinselt anbringen, so gehört allezeit zu einem Pfund 1 Loth Alaun oder auch zu 3 Pfund nur 2 Loth.

Zu Boksinselt, welches wohl eines der besten ist, hat man nur 1 Loth Alaun zu 4 Pfund nöthig. Hirschinselt ist den leztern

sehr

sehr gleich; wer aber solches recht rein haben will, muß es zuvor 24 Stunden in das Wasser legen, damit der Schweiß heraus kömmt.

Wer Lichter giessen will, der muß überhaubt kein allzuheißes Inselt nehmen.

Der Dacht muß nach der Dike der Lichter, die man machen will, eingerichtet sein. Dann wer den Vorteil darinn sucht, daß er jenen mit allerhand Sachen schmiret, der betrügt sich. Der thut wohl, der ihn zuvor mit etwas Wachs überziehet, sonst gehet er öfters bei denen gegossenen Lichtern ganz heraus.

Langbrennende Lichter, die zugleich einen lieblichen Geruch von sich geben.

Schön weißes Inselt oder Talg klein zerschnitten, in einem geputzten Topfe oder Pfanne über sanfter Glut gemach zergehen lassen, hernach durch ein Tuch gezwänget oder gepresset, jedoch nicht stark, damit keine Unreinigkeit noch Schwärze mit durchgehe, und in kaltes Wasser gegossen, darinnen zu geste-

hen, sodann selbiges zum Gebrauch sauber und reinlich aufbehalten.

So man nun hievon Lichter giessen will, so nimm dessen 3 ℔, ausgelassenen Hirschinselt, oder Hirschtalgs 2 Pfund, und weissen Wachs 1 Pfund, solches zusammen in einem Topf oder Pfanne über sanfter Glut zerlassen; sodann darunter gruhrt 9 Loth Salmiaks, und 24 bis 36 Messerspitzen voll Fraueneises, so beides vorher zum allersubtilsten Mehl gerieben und wohl untereinander gemischet worden. Hierauf vom Feuer abgehoben, und ein Weilgen stehen gelassen, damit es ein wenig abkühle, inzwischen aber wird obiges Pulver oder Mehl, durch stätes Rühren mit dem zerlassenen Talg auf das fleißigste vermischet; sodann in die bei Händen stehende gläserne oder blecherne Formen gegossen, und währendem Giessen immer fleißig gerührt, damit das Pulver sich nicht zu Boden sezen könne, sondern durchaus sich wohl zerteibe. Wenn nun die Lichter erkaltet sind, werden die Formen in heisses Wasser gehalten, und die Lichter herausgezogen.

Die

Die Dächte hiezu.

Die Dächte werden entweder von gemeinen Lichtgarn, oder welches besser, von Baumwollgarn zugerichtet, in der Dike, je nachdem dike oder dünne Lichter verlanget, und in nachfolgendes zerlassenes Wachs entweder eingetauchet, oder kalt wohl damit gerieben, sodann, vermittelst oben und unten quer durchgezogener Hölzgens, fein gerade und recht mitten in die Lichtformen hineingerichtet und gespannet, daß sie nicht mögen wanken.

Die Formen werden gerade aufrecht in trokenen Sand fest gestellet, daß sie nicht können umfallen.

Das Wachs zu den Dächten.

Wachs 3 Theile, Storax 1 Theil, und Benzoe 1 halben Theil, beides subtil gepülvert und untereinander zerlassen; dann von der Glut gehoben, ein wenig erkühlen lassen, und sodann 1 Theil Balsams von Peru darunter gerührt. Hiermit werden die Dächte, nach dem es erkaltet, wohl gerieben, oder auch hineingetaucht.

Ein herrliches Zimmetöl in Menge auf einem nicht allzubekannten Weg zu machen.

Nimm 1 Pfund gestossenen Zimmet, solchen mit frischem Oel von süssen Mandeln zu einem dünnen Müßgen gemacht, laß es 12 oder 14 Tage über in einem geschlossenen Geschirr auf einem warmen Orte stehen; nachgehends in einer Presse mit einander stark ausgekocht und filtrit. Auf diese Weise erhält man nach Wunsch ein fürtrefliches Oel von Geruch, Farbe und Geschmak des Zimmets. Das ungemein gut und angenehm ist.

Dergleichen auf einem andern sehr vortheilhaften Weg.

Nimm die Wässerigkeit, so die Keiffer oder Brandweinbrenner im Läutern des Brandweins hinweg zu schütten pflegen, hiermit beitze den Zimmet, und distillirs in einem Brennzeug, so giebt es nicht allein ein gutes Zimmetwasser, sondern auch zugleich ein herrliches Zimmetöl, aus 1 ℔ Zimmet wohl 4 oder 5 Loth Oels, welches von dem Oele des Weins, das ohnehin etwas Zimmetartiges zu empfinden giebt, herkommen muß.

Dero-

Derowegen der Versuch zu machen, mit dem braunen Oele, so die Kieffer haufenweiße hinwegzuschütten pflegen, Zimmet mit selbigen zu infundiren und zu distilliren, so erhielte man wohl für 100 Thaler Zimmetöl auf einmal:

Kostbar und vortrefliches Citronenöl zu machen.

Solches wird ohne Feuer und Destillation gemacht. Nur das subtileste Gelbe von denen Citronen geschnitten, das Weisse ganz hinweg, so gut man kann; das Gelbe erwärmt oder gebährt in einer reinen Pfanne, hernach in einer Presse ausgepreßt und filtrirt. Zwey Tropfen dieses Oels machen eine ganze Maaß Weins sehr wohl nach Citronen riechen, als ob man viele derselben hätte eingeschnitten; da hingegen das destillirte Citronenöl wiederwärtig ist.

Pfefferöl.

Nur die Pfefferkerner also ganz mit Wasser begossen, und gleich durch die Blase destillirt; sodann das Oel von der Wässrigkeit

keit abgesöndert, giebt 1 Pfund Pfeffer 1 Quentgen Oel.

Die Pfefferkerner bleiben zum Würzen so gut zu gebrauchen, wie zuvor.

Der Handgriff zur bequemen Destillation dieses Oels bestehet darinnen, daß du 4 oder 5 Pfund, Kerner, (als welches Gewicht man zu einer Destillation auf einmal nehmen kann) 1 oder 1 $\frac{1}{2}$ Quentgen Terpentin gethan werde, so verursachet selbiger, daß das Pfefferöl, welches zähe ist, und sich am Geschirr oder Glas verschmiren würde, fein herabfließt.

Chocolade zu machen.

Ein Pfund Caccao geröstet, damit die äusserste Schale hinweg komme, in einen warmen Mörser zart gestossen, ein halb Pfund Zuker, zwey Stüke Vanillie mit ein wenig Wasser über sanfter Glut, eine Masse daraus gemacht, und Tafeln oder Rollen formirt.

Will man nun die Chocolade kochen, so wird auf 2 Personen gemeiniglich ein viertel

Pfund

Pfund, auch nach Belieben eben soviel Zuker genommen, beides zart gerieben, und in wenig oder viel Wasser, nachdem man es dik, oder dünn verlanget, hineingethan. Das Wasser muß erst wohl sieden, und die Chocolade sann ein Weilchen damit kochen, unter fleißigem Rühren; hierauf ein wenig abgehoben, und 3 oder 4 Eier, oder nur die Dotter darzu geschlagen, nachher unter stäten Rühren wieder sachte aufkochen lassen, nicht zu lang, noch auch zu kurz, damit sie weder zu dik noch zu dünn werde.

Auch kann man die Chocolade anstatt in Wasser, mit Wein oder Milch kochen.

Dem Rauchtabak einen lieblichen Geschmak zu geben.

Die äusserste zarte Schälfen von einem schwarzen Waldkirschenbaum unter den Tabak geschnitten und gerauchet, geben ihm einen lieblichen Geschmak.

Auch den Tabak in Milch ein Weilgen gesotten, benimmt ihm sein überflüssiges Oel, Schärfe und Wildigkeit, und macht zum Rauchen sehr angenehm und süß.

Sehr angenehmer Schnupftabak von Blumen.

Gelbe Violen.
Blaue Violen.
Nelkenblumen.
Rothe Rosenblätter.
Weisse Rosenblätter.
Sammetrosenblätter.
Blaue Kornblumen, jedes eine halbe Handvoll.
Lavendel, Majoran.
Roßmarin, Sinau, jedes soviel man zwischen Fingern halten kann.
Mayenblumen, ohne Sonne wohl gedörrt und pulverisirt.

Diese Spezies werden den Frühling über gesammelt, und jede insbesondere in papiernen Kapseln im Schatten gedörrt, hernach mit einer Scheere so zart, als nur immer möglich, zerschnitten, durch ein halb enges Apothekersiebgen gelassen, bis durch wiederholtes Zerschneiden alles durch das Siebgen gefallen.

Hierunter Rappetabak, nach Belieben vermischt, von dem Pulver etwas in einen

rei=

reinen Mörser geworfen, Zimmet und Rhodiserholzöl, jedes 3 Tropfen, auch Bisam und Ambragries, jedes 2 Gran wohl darunter zerrieben; alsdann unter die ganze Masse mischirt, und an einem temperirten Orte in bleiernen oder blecheren Büchsen aufbehalten.

Sehr geheime Pomade, zur Schönheit des Gesichts dienlich.

Nimm von einem einheimischen rothen Eber, Haksch oder Bargen, 2 Pfund Spek vom Rüken, solchen ganz klein geschnitten, in einem irdenen Geschirr in fliessendes Wasser gelegt, 14 Tage darinnen liegen gelassen, aber alle Morgen und Abend das Wasser sauber abgegossen durch ein Sieb, den Spek mit einem Rührlöffel wohl untereinander gerührt, und jedesmal wieder frisch fliessend Wasser daran geschüttet. Wenn die 14 Tage vorüber, so thue zu diesem gereinigten Spek:

Borax 2 Loth.
Präparirte Krebsaugen 1 Loth.
Campher 1 Loth.
Präparirte orientalische Perlen nach Belieben.

Weißes Rosenwasser ein halb Maaß.
Weißes Lilienwasser eben ein halb Maaß.

Dieses alles zusammen gethan in einen neuen von aussen und innen glasirten Topf, den Dekel darauf wohl vermacht mit einen Teige von Mehl und Eiern, daß keine Luft hineindringen kann. Hierauf lasse es in einer Pastetenpfanne Wasser siedend werden, stelle den Topf darein, und laß es in gleicher Hitze und gleichen Sude fünf Stunden lang wohl kochen. Sodann Rosenwasser in eine Schüssel gegossen, das Gekochte durch ein rein leinen Tuch hineingepreßt, und darinn stehen gelassen, hernach herausgenommen, und noch zu verschiedenen malen mit frischen Rosenwasser rein abgewaschen, sodann mit frischem Rosenwasser in ein Zukerglas gethan, zugebunden und verwahrt; aber alle 14 Tage muß frisches Rosenwasser daran gegossen werden.

Dieser Pomade kann man sich die Woche zweymal bedienen, und wenn davon das Angesicht allzuschmierig wäre, wird selbiges mit einem reinen Tuche oder Scharlachlappen abgerieben, so wird die Haut rein, zart und weiß.

Man darf sie aber nicht mit blossen Händen, noch mit Silber oder andern Metall aus dem Glase nehmen, sondern mit einer hölzernen Spatel.

Rothe Pomade.

Nimm gelbes Wachs ein halb Pfund, ungewaschene frische Butter 12 Loth, frischen Inselt oder Talg ein viertel Pfund, saure Aepfel und grosse Zibeben ein halb Pfund, rothe Ochsenzungen 4 Loth. Die Butter lasse zergehen, schäume sie sauber ab, schneide das übrige hinein, und laß es mit 1 Schoppen Nössel Rosenwasser über einer Glut gelind kochen.

Seifenkugeln zum Händewaschen.

Venedische Seife 1 Pfund, Limoniensaft von 12 alten und saftigen Citronen ausgepreßt, bitter Mandelöl 3 Loth, Oleum Tartari per Deliquium 6 Loth, Rad. Sigill. Salom. ein halb Pfund, klein zerieben Würznägelein 1 Quentel, Benzoe 1 Quentel, fliessenden Storax 1 Quentel, mit der Seife vermischt und eingetroknet, bis man Kugeln

dar-

daraus machen kann, so sind sie zum Gebrauch fertig.

Kastanien frisch und gut zu erhalten.

Selbige werden in zimlich trokenen Sande mit wälschen Nüssen untermenget, oder auch nur im Keller auf frischen Sand gelegt.

Kirschen, Pflaumen, und dergleichen Früchte über Winter zu bewahren.

Nimm ein nach Art der Brunnenröhren hohl ausgebohrtes Stük Erlenholz, hierein thue wohl troken, reif und unbeschädigte Kirschen oder derlei Früchte, schlage hinten und vorne genau schliessende Zapfen vor, damit kein Lüftgen noch Wasser durchdringen könne, sodann wirfs in einen kühlen Brunnen oder ander dergleichen Wasser, und laß es darinn bis mitten im Winter liegen.

Man kann verschiedene solche Röhrenhölzer beschriebener massen füllen und verspünten, damit, wenn eins derselben zum Gebrauch

brauch eröfnet worden, man deren noch meh=
rere in Vorrath behalte.

Oder unbeschädigte und von den Stie=
len befreite Kirschen in einen neuen Topf La=
genweise nur dik mit zart geriebenem Zuker
bestreuet, voll gemacht, mit einer Blase fest
zugebunden, und an einem Orte aufbehalten.
So man sie will gebrauchen, mag man den
Zuker davon mit einer reinen Serviette ab=
reiben.

Auch wäre ebenmässig gut, anstatt ei=
nes grossen, verschiedene kleinere Töpfgen al=
so anzufüllen, der Eröffnung halber. Den
gebrauchten Zuker kann man zu anderweiti=
gen Gebrauche nutzen.

Weintrauben wohl aufzubewahren.

Wohl zeitige Trauben, die keine faule
Beeren haben, bei schönem troknen Wetter
abgeschnitten, die Stiele in zerlassenes Pech
getaucht, hierauf die Trauben ein paar Ta=
ge an die Sonne gelegt, und sodann in tro=
kene wohl ausgelüftete Spreu, daß sie ein=
ander nicht berühren.

Wenn die Witterung so ungünstig wäre, daß man die Trauben nicht könnte troken heim bringen, so werden sie in einer warm eingeheitzten Stube abgetroknet.

Holz für Feuer zu bewahren.

In warmen gutem Leimwasser zart gepulverten Alaun solvirt, soviel es dessen mag annehmen, selbes hierauf siedend heiß werden lassen, und zart geriebenen Hammerschlag und Ziegelmehl in gleichen Theilen darein gerührt, soviel, daß es gleich einem dünnen Teig werde, solches hiernächst also heiß, Messerrükens dike auf ein Brett gestrichen und troknen lassen.

Ein dergleichen Brett nimmt von Feuer nicht leichte Schaden, wenn gleich dasselbe nächst darbei wäre, oder gar darauf angemacht würde, massen diese Kütte von dem Feuer je länger je härter wird, und zuletzt wie Eisen.

Langbrennende Lampen.

In ein schön helles und aufrechtes Glas wird ein breit geschlagenes Stük Blei, so mitten innen ein Löchlein hat, geleget, und hierein ein subtiles Reißgen oder Hölzgen gestekket, so mit Baumwollen umwunden worden. Alsdan das erwärmte Glas voll des obbeschriebenen zubereiteten Talgs gegossen.

Daß eine gemeine Lampe noch einmal so lang brenne als sonst.

Solches zu bewerkstelligen, wird nur ziemlich viel Salz in das Oel geworfen.

Daß das Oel im Brennen nicht rauche noch ruße.

Netze den Dacht in Weinessig, und lasse ihn wieder troknen.

Oder: Gieb destillirten Zwiebelsaft in die Lampe, und oben darauf das Oel.

Das Rübenöl, so von denen Winterrüben gemacht wird, ist sehr gut zum Bren-

nen; Man macht es zuvor sieden, stellet solches vom Feuer, und giesset etliche Tropfen Wasser darein, dadurch wird verursachet, daß es weder übel riecht noch schmekt, so, daß man damit den Salat anmachen könne.

Daß die Federbetten von Motten und Milben unangegriffen bleiben.

Dürre klein gestossene Coloquinten unter die wohl getroknete Federn gestreuet, wohl damit untermenget, und sodann die Betten damit gefüllet, so bleiben selbige auf immer vor dergleichen Ungezieffer gesichert.

Mittel wieder die Spinnen.

Zart gestossenen Kupfervitriol in Wasser aufgelößt, so viel dessen das Wasser annehmen mag. Mit diesem Vitriolwasser oder Lauge, die Zimmer, Schreinwerk und was man sonsten von solchem Ungezieffer verwahren will, etlichemal bestrichen und wieder troknen lassen.

Wie-

Wider die Ratzen.

Diejenigen Orte, wo sie sich aufzuhalten pflegen, werden nur mit Potasche bestreuet, und solche daselbst einige Zeit über liegen gelassen, so werden sie sich bald verlieren.

Wider die Motten der Kleider.

Nur Wermuth mit Violenwurzel zu den Kleidern geleget.

Oder. Die Kleider alle viertel Jahre mit Bilsenkrautsaamen geräuchert.

Oder. Eppich Blätter zu den Kleidern geleget.

Oder. Kampfer in Tüchlein gebunden und in den Schrank, an etlichen Orten unter die Kleider geleget, damit der Geruch hievon sich durchgehens ausbreite.

Oder. Lege man ein Inseltlicht in den Kleiderkasten, besonders zu den Pelzwerk.

Staub aus denen Kleidern zu bringen.

Einen gebakenen Ziegelstein glühend gemacht, und Wasser darauf geschüttet, daß, der anfsteigende Dampf, oder Rauch davon an die darüber ausgebreitet hängende Kleider gehe; solcher zieht allen Staub heraus, und macht sie wieder frisch.

Wunderbares und geheimes Schuhwachs, so nicht rußet oder schmutzet.

Nimm zart gestossenen Gummi, Seife, Gelbes Wachs, jedes ein viertel Pfund, Kühnruß, so viel es erforderlich. Laß den Gummi zu erst in ein oder anderthalben Schoppen Wasser, in einer verglaßten tiefen Schüssel, über einen Glut völlig zergehen, dann schabe die Seife und das Wachs darein, letztlich den Kühnruß dazu, und laß unter stetem Umrühren gelinde kochen, bis du gedenkst, daß es genug sein. Hernach wird es in Töpfgen gegossen und aufbehalten.

Wenn es erhartet, wird nur ein wenig Wasser daran geschüttet, diese Masse damit erweichet, umgerühret, und vermittelst einer hölzernen Spatel auf die Schuhe gestrichen.

Man mag auch Kugeln daraus formiren, oder die Masse in papierne Modeln giessen, und so mans gebrauchen will, nur mit ein wenig Speichel, nebst den Schuhen benetzen, um die Schuhe damit beschwärzen zu können.

Solches Wachs; oder Schwärze wird, sodann mit einer Schuhbürste auf den Schuhen und Stiefeln, allenthalben wohl herum, und nach diesem mit einer andern trokenen Bürste von den Schuhen wieder herabgerieben; endlich können noch zum Ueberfluß die Schuhe mit einen wollenen Lumpen oder Hader abgerieben und polirt werden, so russen und schmutzen sie in mindesten nicht.

Gute schwarze Farbe, um Säke und dergleichen damit zu zeichnen.

Kühnruß und Leinöl, wohl untereinander gerührt, auch ein wenig Silberglätte und ein klein wenig Salz dazu gethan, und alles fein zart gerieben.

Fleisch, ungesalzen eine geraume Zeit über frisch zu behalten.

Nimm das Fleisch, als eine Schöpskeule, oder Kalbfleisch ꝛc. ꝛc. frisch aus der Fleischbank, umschlags mit einem reinen weissen Leinwandtüchel, thue selbiges in einen saubern Topf, gieß Weinhefen darüber, nachdeme das Fleisch zuvor wohl in den Topf eingedrüket worden, daß solche auf zwey Querfinger darüber stehen. Wende aber Fleiß an, daß keine Luft da zwischen hinzu komme, sondern die Hefen an dem Topfe sich wohl anlege. Oben wird der Topf mit einem Papier zugebunden, ein Teller darauf gedekt, und in den Keller gestellt. Einige legen das Fleisch sogar in die Hefen. Es giebt dem Fleische einen feinen nicht unangenehmen Weingeschmak, als ob es eingebeitzt wäre; doch muß mans in Wasser legen, wenn man es heraus nimmt.

Fleisch oder Wildpret in der Hitze frisch zu behalten.

Vergrabe solches in Mehl oder in Kleien, in einem kühlen Orte, so bleibet es viele Tage frisch.

Aepfel oder Birn lang zu erhalten.

Lege selbige nur im trokenen Haber.

Daß das aufgeschüttete Getreide von Würmern und andern Ungezieser nicht angegrifen werde.

Lasse in 12 Maaß heissen Wassers, unter fleißigen Umrühren, 12 Pfund Vitriols zergehen, nnd überstreiche mit dieser Vitriollauge, vermittelst eines grossen Pinsels den leeren Kornboden unten, oben, und auf allen Seiten und Winkeln, die Wände sowohl, als Boden und deke, laß es troknen, und wiederhole dieses noch ein paarmal. Wenn nun alles wohl getroknet, wird das Getreide aufgeschüttet, und ist daselbst auf viele Jahre sicher von allen Ungeziefer, wenn zumalen selbes mit Brettern, die mit der Vitriollauge bestrichen worden, bedeket, und des Monats einmal umgewendet wird; es wird auch keine Spinne daselbst einiges Gewebe anhängen.

Bäume und Stämme vor Frost zu bewahren.

Die Bäume werden von den Aesten bis auf den Boden, dik mit Stroh umbunden, und die Wurzeln mit Asche bestreuet.

Allerlei Ungezieffer aus den Gärten zu vertilgen.

Den Magen von einem frisch geschlachteten Hammel oder Schöpsen, so mit seinen Unflat noch angefüllet, an derjenigen Stätte wo das meiste Ungezieffer sich aufhält, vergraben, und mit ein wenig Erdreich bedeket, so wird man nach wenig Tagen, die Menge desselben dort versammelt finden, und sie ohne Schwierigkeit tödten können.

Auf diese Weise kann durch öftere Wiederholung dieses Vortheils das Ungezieffer gänzlich vertilget werden.

Wohlriechender türkischer Rauch für die Zimmer.

Man nehme 4 Loth Laudanum, 2 Loth Thimian, 2 Gran Moschus, 12 Gran Ambra-

bragris, ein Quintel Paradiesholz, ein Quintel Nelkenholz, ein Quintel Balsam von Peru; man pulverisirtes alles, in einem Mörser, mit angemachten Tragant zu eine Masse gestossen, dann heraus gethan und getroknet, so ist er fertig, man wirft etwas davon auf ein Rauchgefäß, und räuchert damit.

Kostbares Rauchpulver.

Man nehme Benzoe, Storax und Weihrauch, von jeden drei Unzen, Gummi animä eine Unze, wohlriechendes, und von den Wurzeln geraspeltes Wacholderholz ein und eine halbe Unze; man mische solches durcheinander zu einem groben Pulver, so ist es zum Gebrauch fertig.

Pot-Pourri.

Man muß erstens eine gute Portion gut getroknetes, und auf dem Feuer geröstetes Salz haben, damit man, so wie Blumen und Kräuter ankommen, jedesmal einen guten Theil davon dazwischen werfen könne. Auch muß man in Anfang einige Handvoll davon auf den

Bo-

Boden des Gefässes werfen, worinn man die Kräuter sammeln will. Die Pomeranzenblüthen werden ganz gelassen, alle übrige Blumen werden von ihren grünen Kelchen abgepflüket, und die Kräuter abgestielet. Man nimmt zu einen Gefäß, welches einen Eimer Wasser halten kann, im Frühlinge zwei Pfund Veilchen Blumen, oder wenn diese nicht zu haben sind, ein halb Pfund Veilchenwurzeln, welche letzter fein gestossen, nachher aber zwischen die andern Blumen und Kräuter müssen gestreuet werden; dann nehme man sechs Hände voll schöne frische Rosenblätter, Pomeranzenblüthe sechs Hände voll, oder auch noch mehr, wenn man sie haben kann, desto besser wird der Pot - Pouri. Sechs Hände voll dunkel roth einfache Nelkenblätter, eben soviel jungen Majoran, Lavendelblüthe, Ysopblätter, Quendel, Saturei, Stabwurz, kleine Myrthenblätter von jeder dieser Theile vier Händ voll. Ferner Basilikum, Krausenmünze, Melissen, Salbei, von jedem dieser Theile zwei Hände voll, Ein halb Pfund gestossenen Zimmet, Benzoe Storax, von jedem vier Loth, und zwei Loth gestossene Würznelken; so man nun obige Sachen haben kann, werden sie in den Topf gethan, und allzeit eine gute Quantität Salz dazwischen geworfen.

sen. Anfangs muß der Topf etliche Monat täglich umgerührt werden, im August wird er zu Zeiten eine Stunde zugedekt in die Sonne gesetzt, damit sie alle überflüssige Feuchtigkeit verzehre; im September kann man ihn nur acht Tage einmal umrühren, und zulezt nicht weiter, als wenn man einen guten Geruch im Zimmer machen will, sonst muß er allzeit gut zugedekt gehalten werden.

Cyprischen Haarpuder zu machen.

Man nehme von Eierschalen des innere weiße Häutgen heraus, wasche die Schalen wohl mit Rosenwasser, zerstosse sie, so fein es immer möglich ist, und siebe sie durch ein feines Pudersieb; dann nehme man 8 Gran Ambra, und vier Gran Zibet, mache es zu feinen Pulver, und vermenge es troken mit den Eierschalen, bewahre es in einem zugepfropften Glase, und mische davon unter den ordinairen Puder. Noch besser wird es wenn man das Eierschalenpulver vorher drei Tage in die Luft legt, und täglich mit einer guten Kassolette räuchern läßt. Auf solche Art lassen ihn sich die Sultaninnen für sich bereiten.

Wohlriechendes Kleiderpulver zu machen.

Man nehme rad ireos Florent, ein Pfund, Prowinzrosen sechs Unzen, Rosenholz und Galengel, jedes vier Unzen, gelben Sandel und Benzoe, jedes zwei Unzen, Storax Kalanitä eine Unze, Coriander und Citronenschalen, jedes zwei Quintel, Lavendelblumen ein Loth, Pomeranzblumen und Jesminen jedes ein Loth; alles klein gestossen in Säklein gethan, und zwischen die Kleider gelegt.

Handschuhe zu putzen.

Erst müssen die Handschuhe gewaschen werden, und dann läßt man sie eine Nacht in Ziegenmilch stehen, wäscht sie dann wieder mit Rosenwasser aus, läßt sie darauf troken werden, dann nehme man weisses Wachs Hirschinselt, Wallroth, Mandelöl, Citronenöl, etwas weniges Terpentin, und eben so wenig Borax, lasse alles zusammen schmelzen, dann nehme man die Handschuhe, reibe sie so lange damit, bis daß sie schön und klar werden.

Wie eine trokne Fleischbrühe, oder die Potagekuchen zu machen sind, welche in der Geschwindigkeit, ohne Fleisch, zu Hause, auf Reisen, zu Wasser und Lande, so oft man will, kräftige Fleischsuppen haben, selbige verschaffen.

Nimm saftiges, nicht zu fettes noch zu mageres Rindfleisch, ungefehr zwölf Pfund, einen zerspaltenen guten Marksknochen, einen oder zwei Kälberfüsse, zwei alte Hüner mit ihren knochen: die zuvor in einem Mörser klein zerstossen worden, damit sich der Saft desto besser auskochen kann; Muskatenblumen, ein halbes Quentchen weissen Pfeffer, Jngver, von jeden zwanzig Gran, Lorbeerbläter fünf oder sechs Blättchen; übergiesset man so viel Wasser, als man zu einer guten starken Fleischbrühe ordentlich nehmen muß. Dieses alles koche zusammen in einem irdenen von einen verglasirten Gefäß, das wohl zugedekt ist, damit durch die Ausdünstang die Kraft nicht geschwächet wird, man läßt es ferner auf einem gelinden Kohlfeuer zwölf Stunden lang kochen, rühret es bisweilen mit einem reinen Kochlöffel wohl durch

durcheinander, und schäumet es auch gut ab, alsdenn seiget man es durch ein feines härnes Sieb, und läßt es kalt werden, nimmt dabei aber auch alles oben befindliche Fett rein ab, setzet die Gallert in einem reinen irdenen Gefäß, auf ein Kohlfeuer, und kochet es so lange gelinde, bis es gut eingekocht ist, und dike wird, sodann schüttet man es auf eine Schüssel, läßt es gerinnen, und kalt werden, schneidet darauf das genommene in Stüken, wie einen Kuchen und läßt die Kuchen auf einen irdenen Schüssel, in einem Bakofen, wenn das Brod heraus, und derselbe nicht mehr zu heiß ist, troknen, und verwahrt sie zum Gebrauche. Da diese Kuchen leicht verbrennen können, so muß man damit behutsam zu Werke gehen, und hauptsächlich Sorge tragen, daß der Bakofen nicht mehr zu heiß ist, Sie dauern, wenn auf alles, was bereits gemeldet worden, gesehen wird, viele Jahre lang, nur müssen diese Kuchen an einem troknen Orte verwahret werden, denn an einem feuchten Orte beschlagen sie, oder laufen an, wie wohl ihnen in so ferne auch dieses nicht schadet, wenn man nur den Schimmel, wenn sie gebraucht werden, davon abschabet.

Der Gebrauch dieser Kuchen ist, folgender: Man kochet reines Wasser, thut einen oder mehrere Kuchen hinein, nachdem man die Suppe stark, oder deren viel haben will, und wenn selbige zergangen, so salzet man die Brühe, und giesset sie in eine Schüssel, man kann Eier, Semmel, und anderes Brod, nach eines jeden Belieben, auch grüne Gartenkräuter hinzu fügen, solchergestallt, kann man in der Geschwindigkeit, ohne ein Fleisch abzukochen, auf Reisen, so oft man will Fleischsuppe haben, selbige hindurch auf die beste Art bekommen; man kann auch die Kuchen troken essen, oder im Munde zergehen und schmelzen lassen, wie Piskuit oder Chokoladekuchen. Auf diese Weise kann man auch im Nothfall, ohne eine andere Speise zu sich zu nehmen, eine geraume Zeit sich damit behelfen.

Stein- und irdene Gefäße zu kälten.

Man nimmt etwas Malz, und zerriebenen ungelöschten Kalk, und befeuchtet solches mit ein wenig Wasser, so wird ein Flüssiges daraus, womit man alles, was oben gemeldet worden, kütten kann.

Wie

Wie die Hutfedern von allen Farben rein zu waschen und wieder zu staffieren sind.

Die Weissen Federn, die von Natur nicht gefärbt sind, kann man, damit das Unreine desto geschwinder davon gehet, über Nacht in frischem Seifenwasser liegen lassen, aber die gefärbten können dieses nicht vertragen, weil sich die Farben auflösen, sondern es muß mit diesen die Arbeit beschleiniget, und solche gleich darauf wieder getroknet werden. Man nimmt klein geschabte venetianische Seife zwei Loth, Regenwasser drei Maaß, läßt beides zusammen in einem verglasirten Gefäß, bei gelinden Feuer eine Viertelstunde kochen, dann wird es wieder davon genommen, und mit einem Holze so lange durcheinander gerühret, bis es wie ein lauterer purer Schaum ist.

Das Waschen ist auf folgende Art vorzunehmen:

1. Die Federn werden in frisches Wasser gelegt, und nach der Länge auf einen breiten Tisch gebreitet, hernach mit dem Seifenwasser wohl benetzt, und zwischen den Fingern,

gern der Schmutz von den Federn subtil aller Orten durchgestrichen. davon das Unreine abgehen soll.

2. Werden sie mit laulichten Wasser abgestrichen, und in frischem Wasser abgespület, damit die Seife auch wieder davon geht.

3. Das Wasser wird endlich mit der Hand ausgedrükt, hernach zwischen zwei leinene Tücher gelegt, mit der flachen Hand das Wasser davon geschlagen, und alsdenn von einander gezupft.

4. Werden glühende Kohlen auf einem Heerde bereitet, solche in der Breite und Länge geleget, und zu den Staffiren aufbehalten.

5. Nimmt man die Federn an beiden Theilen, hält solche etwas hoch über die glühenden Kohlen; schüttelt sie zum öftern durch einander, und zwar so lange, bis selbige troken sind, denn dadurch werden die Federn wieder schön kraus; dann kann man sie an einem warmen Orte etliche Stunden aufhängen, und vollkommen austroknen lassen.

6. Wenn man aber weiße Hutfedern über den Kohlfeuer troknet, so wird gestossener Schwefel auf das Feuer gestreuet, und die Federn über den Dampf gehalten. Auf solche Art werden sie davon wieder schön weiß, und auch vollkommen gut sein.

Eine Seife zur Seidenwäsche.

Man nimmt ein Pfund reine kleine Seife, ein halbes Nössel Ochsengall (welche die Farbe erfrischet) dann 2 Loth Honig und 3 Loth Zuker, nnd ein halbes Loth Terpentin, mischet alles zusammen, läßt es in einem irdenen Tiegel ganz gelinde zerfliessen, und wenn alles vereiniget ist, so schüttet man die Masse wieder in einem Tiegel auf ein leinenes Tuch, welches vorher im heissen, hernach im kalten Wasser eingetaucht ist; so wird sich am andern Tage die schönste Seife herausnehmen lassen, welche zur Seidenwäsche zu Seidenbändern, und wo immer Blumen auf Baumwolle sind, vortreflich ist.

Art zu bleichen.

Sobald die Leinwand von den Weber kömmt, wird sie eingeweicht, und dann sechs oder acht Täge lang gebleichet, hernach in einer Aschenlauge gesotten, dann über Nacht im lauchlichten warmen Wasser geweicht, Morgens darauf aufgezogen, und auf die Nacht wieder in laulicht warmen Wasser weichen lassen, und so kontinuirt man acht Täge lang, hernach wird es wieder in der Lauge gesotten, zu diesen zweiten und folgenden Sud; wird nachstehendes gebraucht. Man nimmt grüne oder gedörrte Froschlaich, acht Loth im August gegrabene Weiswurzen, diese werden klein zerschnitten, ein Pfund venezianische Seife, so geschabet wird, und ein Pfund weisses Tannenpech, zwei Hände voll gestosen Eierschalen, diese Stüke werden in einen kleinen Sak zusammen geworfen, und zugenähet, damit es nicht auf bricht. Dieses Säkelchen wird in einem Kessel von Laug, geworfen, und so lange darinnen gelassen als man siedet, damit alles in der Lauge wohl ausgesotten wird. Nach diesem Sud, wird die Leinwand wieder aufgezogen, und gebleichet, auf die Nacht eingeweichet, die Leinwand aber soll besonders in der Frühe mit

warmen Wasser besprüzet werden. Dreimal wird das Bleichsäkel frisch eingerichtet, mithin die Leinwand auch so oft in Lauge gesotten; wenn der Grund, worauf gebleicht wird, zu kalt, oder unsauber wäre, leget man Haberstroh darunter.

Dünntuch Rosenfarb zu färben.

Man nimmt von oben gemeldeter Saflorfarbe, mischt weisses Gummiwasser ohne Brandwein darunter, damit es Seife bekömmt und spannt es auf weiß Papier auf, aber ungebögelt; es würde sonst gelb, und verlöre das Schöne, höchstens könnte man es mit Papier belegen, und mit dem Eisen darüber fahren.

Blau.

Man nimmt Indigo, der pulverfärbig aussieht, stößt ihn grob, und schüttet nur so viel Brandwein daran, daß er bedekt ist, dann schüttet man den Brandwein ab, reibt den Indig auf einem Stein fein ab, nimmt vier bis sechs Tropfen rauchendes Vitriolöl dar=

darunter, und wenn es fein genug ist, so schüttet man Wasser daran, so viel als man die Farbe dunkel oder hell haben will, mit Gummiwasser steif gemacht, und wie oben getroknet.

Grüne.

Man reibt Grünspan auf den Stein, so fein man kann, schüttet Brandwein daran, daß der Brandwein über die Hälfte darüber geht, distillire selben einige Täge, dann schütte man die Farbe zu dem Gummiwasser, wie man es haben will.

Strohfarbe.

Man siede heisse Milch mit Curcume, darnach man es dunkel oder licht haben will, zu dieser Farbe darf nicht zu viel Gummiwasser genommen werden, weil solches die Milch sonst zu steif mache.

Gaze d' Halie, oder Milchflor zu waschen.

Der Milchflor wird gewaschen, wie alles Dünntuch, nur die Stärke etwas anders

Man nimmt saubere Milch, die gar kein Fettes oder Rahm mehr hat, schlägt solche durch ein Tuch, und stärket den Flor damit, hernach durch die Hand wohl geklopft und aufgespannt; dieser Flor darf nicht gebögelt werden, er muß keinen Glanz bekommen.

Weinkünste.

Wie man kranken Wein helfen kann.

Wenn man besorget, der Wein möchte sauer werden, so nimmt man ein Rührscheid, und rührt den Wein bei der allerkältesten Zeit von Grund auf, hierdurch verliert der Wein die Röthe und Säure; wird alsdann durch vierzehn Tage lauter, und bleibt beständig. — Wenn ein Wein aber zähe ist, so brennt man Weinreben zu Asche, nimmt davon eine Handvoll in ein Säkgen, und hänget es in Wein; er wird sicher besser. — Wenn ein Wein nach den Schimmel schmekt so nimmt man ein Bündchen Salver, oder auf einen 20 Eimer 30 Blätter Scharlachkraut, beide Gattungen aber müssen in der Luft gedörret worden sein, hängt sie mitten in Wein, und damit diese Blätter nicht auf den Wein schwimmen, muß man unten etwas schwe-

schweres daran hängen. Diese Blätter läßt man 24 Stunden lang darinn aussäften, alsdann koste man den Wein, und gesetzt, daß der Wein noch schimmelt, so muß man dieses oder jenes Kraut so lange hineinhangen lassen, bis der üble Geschmak vergangen. — Die Feigelwurze vertreibt zwar auch den üblen Geschmak, allein die obige erstern Sorten sind besser, nur muß man wohl Achtung geben, daß diese Spezies nicht zu lange im Wein hangen bleiben, weil sonst der Kräutergeruch einen Vorschlag geben dürfte, daher ist es rathsam, daß der Wein gleichwohl öfters gekostet werde.

Wenn ein Wein seine Kraft verloren hat.

Um den Wein wieder die Kraft zu geben, nimmt man auf einen Zehneimer ein halb Loth gestossenen Ingber, und dann gedörrtes klein gestossenes Süßholz, treibt es durch ein Siebgen, und nimmt alsdann aus dem nemlichen Weinfaß 3 Maaß Wein, thut diese Spezies darein, und ins Faß hernach wohl gerührt, so wird der Wein wieder gesund. Wenn ein Wein übel schmekt, dafür

dienet dieses Weinrezept: Man nehme Hollerblüthe, ein halbes Loeh Nagerl, Cardobenedikten Wurzel, und hange sie mitten in das Faß etliche Täge lang, jedoch muß man ihn täglich verkosten. Da aber ein Wein nach dem Faß schmeket, so nimm Coriander, zerstoß ihn, thue ihn hernach in ein Säkgen, und an letzteres einen Stein, hänge es in das Faß, und zwar durch drei Tage lang, so hilft es. — Wenn ein Wein zu ziken anfängt. Diesem Uibel abzuhelfen, nimmt man Alantwurzel, gedörrten Salver, und zwar soviel, als die Proportion des Fasses erfordert, hängt sie mitten ins Faß, und in wenig Tagen wird das Ziken vergehen. Noch ein anders Mittel vor das Ziken des Weines. Man zieht den zikenden Wein, ab, auf ein anders gutes heuriges Gleger, läßt ihn 14 Tage lang liegen, und falls das Ziken noch nicht vergangen ist, so nimmt man eine Krönwurzel, hängt sie hinein, jedoch nicht zu lang, es hilft gewis. Doch muß man keine Zeit verlieren, solchen kurirten Wein sogleich zu konsumiren, damit er nicht gleich wieder aufstosse.

Wenn ein Wein wirklich zikend, und verdorben ist.

Man nehme ein weingrünes Faß, darinnen heurige Weine gewesen, und gebe einen guten Einschlag, und fülle es mit verdorbenen Wein an. z. B. 10 Eimer des Weines, und 4 Eimer des besten heurigen Glegers Den Gleger thut man in ein grosses Schaff, und nimmt zweimal mehr des verdorbenen Weins dazu. Wein und Gleger untereinander gerührt, und schütte es so lange ins Faß, bis alles Gleger unter den Wein gekommen. Würde das Faß hiemit nicht gar voll werden, so nehme man heurigen Wein dazu, bis das Faß voll, wird so ist es desto besser, rühre es alsdann mit einer Kette wohl untereinander, verbeile es 10 Täge lang, darnach koste ihn, und wenn der Wein noch ziket, so hange Feigelwurzen hinein. Sollte es wieder verhoffen nicht helfen, so vermische ihn mit einem andern, aber dazu schiksamen Wein denn nicht alle Weine taugen dazusammen.— Ist aber der Wein nur allein zikend, und noch nicht ganz verdorben, so nehme man einen kleinen Heber, und mache es oben mit dem Daumen zu, stosse es in Wein eine halbe Spanne tief, und thue alsdann den Daumen

men

men wieder weg, so bekommt der Heber Luft, und läuft an, alsdann kann man sehen, wie weit der Wein ziket, weil nicht gleich und auf einmal ein ganzes Faß zikend wird.

Mit gemeldetem Heber zieht man soviel Wein heraus, als die Tiefe von der Zikenheit ist, und zwar so lange, bis man auf den guten Wein kömmt. Darnach füllt man das Faß mit gutem heurigen Wein wieder zu.

Noch besser ist es aber den Wein gar von dem Gleger wegzuziehen, und zwar in ein Faß darinn heuriger Wein gewesen. Auf solche weise ist dem gleich geholfen. Sollte aber die Zikenheit noch nicht weichen; so hängt man Nägerlwurzen hinein. Nach drei Tagen kostet man ihn. Ist es noch nicht ganz besser, so koste man ihn alle Tage, bis das Ziken vergangen, alsdann nimm es heraus. Heurige Weine mit dem zikenden mischen, und zwar in einem Glas propirt, ist zwar auch Probe, doch müssen dergleichen Weine gleich verspeiset werden. Wenn man aber einen solchen Wein auf ein neues Gleger in ein gutes Faß zieht, ist es desto besser.

Von den Ursachen der Zikenzeit und Zähe.

Die Weine werden in einem schlechten Keller am ersten bald zähe und zikend, und wenn man von diesen Zuständen weiß, und dessen ungeachtet mit der stäten Hofnung warten will, bis sich der Wein von selbst zu recht bringen möge, und wenn dieses in einem halben Jahre nicht geschiehet, alsdann ists schon vorbei, und der Wein wird sich nicht allein nimmermehr zu recht bringen lassen, sondern statt einer Besserung immer schlechter werden, bis er zulezt einen sehr üblen Geschmak bekömmt, und zikend wird, und nicht einmal mehr zu einem guten Essig zu gebrauchen ist. Davon bei der Rubrik von aufgestandenen und trüben Weinen ein mehreres.

Wie man trüben Wein läutert.

Man nimmt die Asche von gebrannten Weinreben, daran weisse Weintrauben gewachsen, und von 20 Eiern das Weisse, schlägts durcheinander wohl ab, dieses alsdann in ein Maaß Wein gethan, und in das Faß gerührt, und verbunden, der Wein wird in acht Tagen

gen

gen schon lauter werden. Noch eher und besser aber lautert sich der Wein, wenn man ihn zuvor vom Geleger nimmt. — Wenn ein Wein schwer und zähe geworden. Man kann hier mit folgenden Mittel helfen. Man schneide von der Rinde eines Feichtbaums das Gröbste hinweg, alsdann von diesen Groben mit einem Reifmesser ganz subtile Scharten ab, doch ohne das Holz zu berühren. Diese feine Scharten, oder besser zu sagen, die erste und mittlere Rinde leget man in einen Ofen, in welchem kurz zuvor Brod gebaken worden, und läßt sie dürre werden; sobald sie recht gedörret sind, hängt man sie in Wein gegen den Boden. Man muß aber nicht zuviel nehmen, damit der Wein nicht den Geruch der Rindenschale annehme, und schmekend werde. Dieser Wein muß alsdann bei seinen erlangten Gesundheit bald verspeiset werden. Es stehet zugleich frei, nebst obigen Rinden ein wenig Gewürz in den Wein zu hängen. Wenn ein Wein in Sommer zäh geworden; wenn er heurig ist, behandelt man ihn folgends. Man nimmt ein Rührscheid oder Kette, und rührt den Wein beiläufig eine Stunde lang. Man handelt hingegen sicherer, wenn man den Wein auf ein anders frisches Geleger wohl aufrührt, so

wird

wird er gewiß besser, besonders wenn man den Wein in einen bessern und kältern Keller legen kann.

Einen zähen Wein, der in Eil aus Unvorsichtigkeit ist zu Tische gesezt worden, schnell gut zu machen.

In dem nemlichen Geschirr, in welchen solcher Wein zu Tische gebracht worden ist, rührt man ihn mit einer Spindel oder einem Kochlöffel, doch mit flachen Händen so lange, bis der Wein Schaum giebt. Koste ihn, so wird sich zeigen, daß geholfen ist. Uibrigens kann man den Wein auch gleich wie das Bier immer auf und abgiessen, das ist, von einem Geschirr in das andere, eben so lange. bis es einen Schaum giebt, wodurch auch dem Weine geholfen ist. — Wie und wann ein Wein kamicht geworden ist. Der Wein wird kamicht (kamicht) wenn man ihn nicht alle Wochen zweimal füllt; wenn er aber schon kamicht ist, hilft man ihm mit eben der Fülle. Man setze unter das Faß ein Geschirr und mache den Keim mit dem Finger oder der Beilvorste ledig, drukt mit den Keimen in der Mitte an den Boden, damit das Faß über=

übergehe, und der Keim herauslaufe. Hernach nimmt man mit dem Heber etwas Wein heraus, worauf der Wein über sich geht, alsdaan läßt man den Wein aus dem Heber wieder zurük in das Faß, bis das Faß übergeht, und wischt mit einem Hader den Keim hinweg, füllt sodann wieder auf, und hiemit fährt man so lange fort, bis man keinen Keim (Kahn) mehr verspürt. Falls aber das Faß drei Finger oder noch tiefer leer ist, und also das Füllen übersehen worden wäre, folglich ein dichter Keim sich auf dem Faß befände: so zieht man den Keim mit Brennesseln heraus, dann es hängt sich derselbe gar gerne an die Brennesseln. Diese wäscht man hernach mit frischem Wasser zum fernern Gebrauch.

Wenn ein Wein von sich selbst aufgestanden; und trübe geworden.

Gleichwie zu dieser Krankheit die einzige Ursache ist, wenn das Geleger in die Höhe zu faulen anfängt, dadurch der Wein leicht wird, und in die Höhe steiget. Zu dieses Weins Kur; ist kein ander Mittel übrig, als den Wein von dem ungesunden Geleger

in

in ein anders Faß zu ziehen, darinn der heurige Wein gewesen. Wenn man ihn nun bald trinken will, muß man denselben mit der Hausenblatter läutern; will man ihn aber länger aufbehalten, besonders da es ein Hauptwein wäre, so schlägt man das Faß auf, und nimmt mit der Krüke das faule schleimigte Geleger so gemach hinweg, bis man auf das gute kömmt, welches einen guten Geruch hat. Von diesem Geleger nimmt man eine gute Portion heraus, hierzu zweymal soviel Wein als Geleger, gar dünne angemacht, und ins Faß geschüttet, so wird der Wein bald wieder lauter, indem weil das schleimigte Geleger davon kömmt, das gute Geleger den Schleim aus dem trüben Wein mit sich auf den Boden führt. — Uebrigens sind in dergleichen Weinkrankheiten mehrere Versuche angestellt, und ebenfalls für gut befunden worden. Als z. B. man hat dergleichen Weine in andere Fässer abgezogen, und wenn sie in einem Jahr nicht lauter worden sind, ließ man sie um und um wälzen, worauf sie sich bald besser gezeigt haben.

Man wollte auch wissen, ob dann nicht auch das Geleger eine Ursach gebe, da ein

Wein

Wein zähe wird. Zu dem Ende rührt man den Wein im Herbste auf, und hat denselben mit einen frische Geleger versehen; allein der Wein blieb dessen ungeachtet sehr beständig woraus denn schon folgt, daß das Geleger zu der Zähheit keine Ursach gebe. Hingegen läßt sich auf diesen Zustande mit Grunde urteilen, daß mehrenteils die Zähheit der Weine von einem Gewächsse zu ebenen Lande in der Natur geeignet sein dürfte, dazu auch eine gewisse Gattung Miß, womit man dünget, vieles beizutragen fähig ist; ingleichen, wenn man gar zu viel aus dem W ine schneidet, und übrigens je nachdem die Witterung beschaffen ist.

Wenn ein Wein im Geschirre weis und trüb geworden ist.

Mit einem Einschlag allein kann man diesen Zustand nicht kuriren, wohl hingegen mit der Hausenblatter; man muß aber hiebei Acht haben, daß, wenn es ein solcher Wein, der am Geleger ist, man mit dem Rührscheid nicht zu tief hinter kömmt, weil es gefährlich, wenn man mit Gelegenheit der ins Faß zu rührenden Hausenblatter zugleich das Geleger aufrühren würde. Die

Hausenblatter läßt sich öfters als einmal gebrauchen, wenn sie nur von einem solchen Weine ist, der ohne Geleger gewesen. Jene Weine, so vom Geleger abgezogen, lassen sich viel leichter richten, als die auf dem Gleger sind. Will man nun die Hausenblatter zweimal brauchen, so schlägt man das Faß auf, in welchem die Hausenblatter das erstemal gelegen, dann setzt man von forne ein Schaff darunter, und hebt es bei der Mitte auf, doch so, daß man sich im Aufheben keinen Schaden thue, so läuft die Hausenblatter gar schön in Schaff. Diese kann man auch zum zweytenmale gebrauchen. Bei Richtung dieses kranken Weins, muß jedoch die Hausenblatter nicht gar zu alt, auch der Wein mit keiner trüber Farbe versehen seyn, den wenn ein solcher Wein gar zu trübe ist so fordert er eine recht frische Hausenblatter. Kann oder will man aber die alte Hausenblatter dabei gar nicht mehr gebrauchen, so thut man sie in ein Säkgen, und hängt es auf, sezt ein Schaff darunter, weil noch gar viel Wein davon fliesset. Auf gleiche Weise macht man es mit dem Dü nen Ge eger beide Gattungen der aus flissenden Weine sind zum Essigfüllen besser als ein andere Wein, weil sie den Essig weit eher sauer machen.

Wie

Wie man einen schmekenden Wein mit dem Scharlachkraut helfen kann.

Damit man anfänglich die Art und Weise des Scharlachkrauts in Erkenntniß bringe, so ist zu wissen, daß das Scharlachkraut in Gärten gepflanzet werde, es sieht dem wilden Salver sehr gleich, dessen Blätter sind nur in ihrer Grüne gut und brauchbar. Gedörrter kann man sie (den Stengel, daran der Saamen wächst, ausgenommen, als welche im Sommer und Winter dienlich) zwekmässig nicht benutzen. — Nun ist die Art mit besagtem Kraut die Kur eines schmekenden Weins folgendermassen vorzunehmen. — Man nimmt zu einem 20 Eimer; 30 grüne Blätter, macht sie Büschelweis an eine Schnur, womit man sie durch das Beil bringen kann. Diese Blätter müssen mittelst einer beizubringenden Schwere zu Boden gebracht werden, und läßt 24 Stunden darinn. Wann es in diesem Zeitraume wider Vermuthen nicht helfen sollte; so brauchet man es zum zweitenmal; und so es auch da noch nicht fruchten würde, nimmt man wie im Sommer zu einem 20 Eimer; 4 Loth von dem obern Stengel, mehr aber nicht, weil der Stengel eine mächtige Kraft hat. Es

darf

darf aber nicht länger als 12 Stunden lang im Faß gelassen werden; alsdenn muß man den Wein kosten, und wenn er noch nicht gesund ist, läßt man es länger darinn, bis er gut wird.

Wie man den Wein einen guten Geschmak geben kann.

Wenn das Faß ein 20 Eimer ist, so thut man 2 Loth Nägerln und 2 Loth Zimmet, und zwar im Ganzen, in ein sehr dünnes Säkgen, nebst der Feigelwurzen, und 2 Loth Galgant, besonders in ein Säkgen, doch leztere Gattungen geschnittener, und hängt sie in Wein, und unmittelbar so, daß diese beide Säkgen zu Boden kommen; (versteht sich mit Anlegung eines Gewichts.) von diesen Gewürze bekämmt der Wein einen vortreflich guten Geschmak; man muß ihn aber oft kosten, und sobald man den guten Geschmak bemerkt, so nimmt man das Gewürz wieder heraus. Die Nägerln kann man hernach troknen, und weil sie im Wein den Geruch nicht ganz verlieren, so kann man selbige künftig wieder gebrauchen.

Ein anders Mittel, dem Weine Geschmak und Farbe zu geben.

Man nimmt Galgant, Würznelken, Zimmetrinde, Zuker, Kronnwettbere, alles zusammen ein wenig zerstossen, und in den Wein vermengt. Die Probe wird sich zeigen.

Wenn der Wein ettelt, aufgestanden und trübe geworden.

Man nimmt zu einen 20 eimerigen Faß, ein 2 Eimer Fäßchen, giebt letzterm einen guten Einschlag, füllt es über zwei Stunden mit dem nemlichen Wein voll; darnach giebt man dem erstern Faß ebenfalls einen guten Einschlag, und zwar eines Thalers groß. Nach Verlauf 12 Stunden füllt man das große Faß eben wieder mit 2 Eimern zu, und macht den Spund gut vor, läßt es einige Tage liegen, wonach man sehen wird, daß der Wein die Farbe schön und gut beständig bleiben wird. Man merke: Wenn es aber ein gar großes Faß wäre, zapft man es in der Mitte an, und nachdem man etliche Schaff Wein genommen, so reibt man

einem solchen Faß nach Proporzion, und nach selbst eigenen Gutbefinden einen Einschlag; während dem aber, daß der Einschlag in das Faß brennet, muß man zu unterst einen Wein heraus lassen. Dieses Wein heraus lassen verursachet alsdann, daß sich der Einschlag durch den Wein ziehet. Man läßt ihn aber nicht ganz und gar ausbrennen, sondern nimmt indessen geschwind einen grossen Trichter oder Gießkanne, mit einen Tuch umgeben, und schüttet den heraus gelassenen Wein wieder ins Faß, und machet auf etliche Tage lang den Spund zu; in Zeit von acht Tagen wird der Wein eine beständige Farbe halten.

Wie man den Hauswein viele Jahre lang erhalten kann, ohne ettelt zu werden.

Wenn man dieses bewerkstelligen will, so nimmt man im Monat März, von einem 10 Eimer, einen Eimer Wein heraus, und füllt ihn dagegen mit einen guten heurigen Wein zu. Man merke es wohl. Im Monat März und in keinem andern Monate. Wäre aber in eben diesem Jahr kein,

guter Wein gewachsen, so muß man nothwendig obiges Mittel schon unterlassen, weil ein anderer, weder ein heurig guter Wein hiezu nicht zwekmässig wäre. Es ist auch nebenbei noch wohl zu merken, das ein jeder Wein seine Speise und Nahrung von eben dem Gebirg bekommen müsse, in welchen er gewachsen. Wenn man also viel Wein zu speisen und zu ernähren hat, muß ein eignes Weingrünnes Faß vorbereitet werden, worinn man jenen Wein, den man von andern Fässern herausgehoben, füllen kann, jedoch allzeit mit der Speise vom heurigen Wein.

Wie man einen geringen Wein gut machen.

Unter einem linden ledigen Wein, einen frischen, rauhen, und weinigen Wein vermengt, so werden beide gut, nur muß man die Vermengung erst in einem Glase probiren, um hierdurch zu ermäßigen, wie viel beiderseits vonnöthen ist. Sauer und süsse zusammen geschüttet, wird frisch und gut. Hingegen nimmt man zu Gutmachung eines gar zu geringen und matten Tischweins, und zwar auf einen 20 Eimer 3 bis 4 Eimer

mer recht guten Wein. Die Glas probe wird von selbst zeigen, wie viele Speise dies oder jenes Faß bedarf.

Wie man einen alten sauern Wein wieder gut machen kann.

Wenn ein solcher Wein heurig oder sonst nicht alt ist; so zieht man ihn auf ein lindes Geleger ab, und zwar soviel möglich auf ein Mödlinger, oder anderes ungarisches nicht zu altes Geleger. Dazu kann man auch zu mehrerer Verbesserung der Kur einen linden Wein nehmen, doch vorläufig mit der Probe in einem Glas, um zu sehen, wieviel vonnöthen sei.

Wenn sich ein Wein im Faß bricht.

Wenn sich ein Wein im Faß schon gebrochen, hilft der Einschlag nicht mehr, wohl aber die Hausenblatter, und diese aber auch nicht allezeit, wenn man die Zeit, wo sie mit Wirkung gebraucht werden kann, nicht weiß. Es ist also wohl zu merken, daß die Hausenblatter Sommerszeit, und zwar 6 Wochen vor Johannis, und 6 Wochen darnach

wie auch Winterszeit 4 Wochen vor Weihnachten, und eben so viele Wochen darnach wenig hilft. Aber im April, May, und Herbst ist sie wohl kräftig, ausgiebig und zu gebrauchen. Ein ungarischer Wein hingegegen erfordert in der Kur allzeit mehr Hausenblatter als ein Oesterreicher.

Wenn sich der Wein im Geschirr bricht.

Man nimmt mit dem Heber aus einem 10 Eimer, einen Wein in ein Fässel, und giebt dem 10 Eimer eben so, wie jenen Fässel, worinn man den herausgehobenen Wein gethan, einen guten Einschlag, und läßt also das Faß über Nacht liegen. Den andern Tag füllt man den herausgelassenen Wein wieder hinein, und verbeilt das Faß wohl, in drei Tagen versucht man ihn in einem Glas, und man wird sehen, daß der Wein Farbhältig ist.

Wenn der Wein bleich geworden, wie zu helfen sei.

Wenn dergleichen Wein, wie das Wasser aussieht, nimmt man auf ein 40 Eim-

ir-

riges Faß ein halbes Pfund Zuker, ein wenig zerstossen, und in eine Pfanne gethan, welche rein ist, auf eine Glut gesetzt, und so lange mit einem saubern Schäuferl umgerührt, bis der Zuker schäumt, und in die Höhe steigt, auch durch das beständige Rühren wieder von sich selbst nieder, und ein dichter Rauch davon geht; alsdann, wenn der zergangene Zuker allgemach zähe zu werden anfängt, muß man geschwinde frisches kaltes Wasser ungefähr ein halb Pfund Zuker darein schütten; doch auf einmal nicht zuviel, da der Brei immer etwas dichte bleibt, und mehr schwarz als Gelb aussieht. Der Zuker läuft zwar, sobald ein Messer dazu kömmt, zusammen, allein wen das Wasser warm, und jenes mit dem Zuker beständig gerührt wird, so zerläuft derselbe gleich wieder, und braucht nicht weiter mehr zu sieden, sondern nur recht heiß zu werden, wornach er ganz fertig ist, und abgekühlt werden muß. Dieser abgekochte Zuker, wird hernach in die Hausenblätter, und jene in Schäffern (Geschirr) angeschüttet, alsdann ins Faß gelegt. Das Gewicht des Zukers muß nach Proportion des Fasses bestimmet werden.

Wann

Wenn gut Wein abzulassen ist.

Zum Wein-Abziehen muß das Wetter schön hell und klar sein. Im Julio und Augustmonat in grosser Hitze, und im Winter bei grosser Kälte ist nicht rathsam, Wein abzuziehen. Beide Arten der Witterungen machen den Wein matt und kraftlos. Im März und Oktober ist die beste Zeit dazu. Will man aber einen alten Wein ablassen, so muß man ihn sammt den Geleger in ein anders Faß thun, das Geleger aber nicht aufrühren, sondern, wenn der Wein davon abgezogen ist, wird das Faß aufgeschlagen, und das obere schlecht und schleimigte mit einer Krüke gelind herabgenommen, bis man auf das gute kömmt, welches dichte und grießlich ist, und wohl schmeket. Dieses gute Geleger schüttet man ins Faß, in welches der Wein ist gezogen worden, und rühret es mit einem Scheit untereinander, hernach füllet man das Faß voll an, beilt es zu, und läßt es acht Tage lang stehen. Uiberdieß muß der Wein gut sein; doch noch nicht gleich zu konsumiren, weil ein solcher Wein sich nicht alsobald setzet, wie der, so ohne Geleger abgezogen wird.

Daß der Wein nach dem Ablassen beständig bleibt.

Zu diesem Ende nimmt man ein saubers Faß, und wäscht es mit gesalzenen Wasser rein aus, und läßt es wohl troken werden. Alsdann gebraucht man eine Glutpfanne mit aufgestreuten Weirauch, setzt sie mitten in das Faß, und macht ein wenig den Boden zu. Ist nun das Faß voll des Weirauchs, schlüßt man den Boden gänzlich zu. Nach einer kurzen Zeit giebt man den Faß einen guten Einschlag, und einen guten Wein darauf, so bleibt der Wein beständig.

Den Wein stark zu machen.

Wenn der Wein im Fasse ist, daß er gähren sollte; so läßt man eine Spanne weit Platz, und gießt eine Maaß Brandwein ins Faß, wo der Most ist. Der Wein bekömmt ungeachtet etwa in selbigem Jahre, wo ein geringer Wein gemachsen ist, seine Stärke. Hier will man nebstbei ein Rezept liefern, welches approbirt und ganz unfehlbar ist; nemlich: das ein Wein ein ganzes Jahr süsse erhalten werden kann, er mag süsse oder

sau=

sauer gewachsen sein. Man soll nehmlich den Most von der Presse in ein grosses Faß giessen, und denselben auf den Boden sitzen lassen: ehe und bevor aber der Most zu arbeiten anfängt, muß man ihn in ein anderes Faß, oder mehrere Fässer ablassen, in jene aber, ehe man ihn einläßt, Haselspäne oder weißbirkene Scharten, wovon jedoch die Rinde geschieden werden muß thun. Von diesen Scharten oder Haselspännen wird der Most so gereiniget, daß er alsdann gar keine Unsauberlichkeit an sich hat, die dem Weine schaden könnte. Mit diesem Weine kann man hernach viele andere Weine süße machen: z. B. und nach eigenem Gutdünken giesse man von erwähntem Weine ein Beliebiges in ein Faß eines sauern Weines. Letzterer wird sodann milde und wohlgeschmakt. Dieses Stük muß aber im Geheim und in einem kalten Keller verrichtet werden.

Will man es aber im Grossen anfäng-nicht gerne versuchen, so kann man die Haselspäne in eine Gießkanne thun, und dadurch den Most in das Faß giessen; folglich; die Probe im Kleinem machen Doch ist ersteres viel besser.

Zu verhindern, daß der Wein nach dem Abzapfen nicht keimicht (kanicht) werde.

Falls ein 20 eimeriges Faß drei Tage lang im Zapfen geht, giebt man ihm einen Einschlag eines Groschen groß, und wiederholt es alle acht Tage einmal; überhaupt aber so lange bis der Wein ausgezapft ist.

Den Einschlag aber muß man allzeit auf die Nacht geben, wo man keinen Wein mehr heraus läßt, sonst zöge sich der Einschlag in den Wein, und machte dem Weine einen üblen Geruch. Sollte aber das Faß, so am Zapfen geht, angelaufen sein, so nimmt man einen Blasebalg, und blaset zum Beil hinein, doch nicht gegen den Wein, sondern auf den Seiten herum. Zu dem Ende wäre es besser, wenn man durch den Boden ein kleines Loch bohrte, um dadurch den Wind oder Luft, ohne ihn in den Wein zu treiben, beibringen zn können. Nachdem Lufteinblasen giebt man den Einschlag, etwas mehr als einen Groschen groß, dazu auch die Muskatennuß Dienst leisten könnte.

Wie man einen schlechten Wein auf ein gutes Geleger ziehen soll.

Wenn es nicht ein Hauptgeleger ist, so schlägt man dem Faß den Boden aus, und zieht oben auf das schleimigte Geleger mit der Krüke ganz subtil hinweg, und thut es so lange, bis man auf das dike und Griesle- te kömmt, welches einen guten Geruch hat. Nachdem das Faß voran ein wenig aufgeho- ben, und von demselben Wein, den man dar- auf giessen will, ein beliebiges in das dike Ge- leger gegossen, und mit der Krüke wohl durch- einander gerührt, daß es fein dünne wird, so darf man hernach nicht so lange rühren. Den Boden macht man recht wohl vor, und zieht den schlechten Wein gar darauf, rührt ihn hernach mit der Kette oder dem Rühr- scheid wohl untereinander, damit der Wein mit dem Geleger sich vermenget, und er desto besser wird, Wäre es aber ein haintiges (bitteres) Geleger, so gießt man in einen 20 Eimer starke 2 Eimer solchen Gelegers in das Faß. Ist es aber ein frisches Geleger, so darf man das Faß nicht aufschlagen, sondern nur gleich den Wein darauf ziehen; jedoch wie schon vorgemeldet, muß man Anfangs wenigstens 4 Schaff Wein auf das Geleger

schütten, und das Faß rechtschaffen hin und her wälzen, wodurch das Geleger fein und dünne wird, und sich, nachdem der ins Faß kommende übrige Wein desto leichter mit der Kette rühren läßt; denn jemehr das Geleger unter den Wein kömmt, desto bester wird der Wein.

Nachdem nun das Faß wohl angefüllt ist, muß man es 2 oder 3 Tage lang verbeilter lassen, und über eine Zeit wieder füllen, sodann auf 10 Tage lang verbeilen. Welchemnach der Wein bald recht gut sein wird.

Daß sich kein Wein bricht.

Weißen Weihrauch auf glühende Kohlen gestreuet, und den Rauch durch einen Trichter zum Spund hineingelassen, hernach den Wein angefüllt, und das Faß recht verbeilt, selbibes eine Zeit liegen lassen, ist das Mittel daß kein Wein verderbe.

Rothfarben Wein schön und gerecht zu machen.

Man nimmt auf einen 10 Eimer 2 Maaß süsse Kühnmilch, und eine gute Schaufel voll ge-

gestampften Weizen, von welchen jedoch die äussere Hilse ganz weg sein muß. Diesen Weizen werfe man in die Milch, und lasse ihn hierinn nur ein wenig, bis er aufschwillt, sieden, und also von sich selbst wohl arbeiten, sodann in ein Säkgen gebunden, und jenes beim Beil hinein gehangen, auch selbiges zuweilen ausgedrukt. Die Probe wird sich hierauf richtig zeigen.

Den Oesterreicher und Frauendorfer in allen Ländern zu machen.

Rothe Weintrauben von ihren Stengeln abgebeeret, in einem Schaff zerstossen, und alsdenn in eine Boding gethan, hierauf weißes Senftmehl gestreuet, und zwar auf zwei Eimer ein Seidel. Die Boding muß wohl zugedekt, und der Maisch unter Tags mit einer Krüke öfters gerührt werden. Nach 8 oder 10 Tagen muß man pressen, und so man den Most in das Faß gießt muß eine Querhand leer gelassen, und der Most hierinn mit einem Steken gar oft, und zwar acht Tage lang sowohl bei Tag als Nacht fleissig gerührt werden, damit der Most nicht arbeiten kann. Hernach da man beobachtet daß er sich gesetzt und stille ist, muß man ihn

zu=

zufüllen, wie die andern Moste, aber mit keinem alten Wein, aus Ursache des Senftmehls. Uibrigens ist zu merken, daß wenn man viel dergleichen Wein machen wollte, man auch mehrere Bodinge haben müsse, und soll in einer jeden Boding der Maisch mehr nicht als zwei Schuh hoch sein.

Süßen Wein zu machen.

Man sammle sich etliche Pfund Steinwurzeln, welche süsse sind, putzt solche sauber, und behält dieselben, bis zum Weinlesen auf; alsdann ehe man den Most füllt, siedet man diese Wurzeln in einem Hofen, und mit diesem Wasser brennt man das Fäßchen, worein man den Most füllen will, saucher aus. Der Wein wird und bleibt süß.

Rothen Wein behend zu machen.

Rothe Kernrosen Blätter gezupft, und in der Luft gedörrt, hernach pulversirt, dieses Pulver in ein Säkgen gebunden, und in Wein gehangen. Der Wein wird schön roth werden.

Von

Von allerhand guten Einschlag zu machen, und zwar ohne Schwefel.

Zimmet 1 Loth, Nägerl 1 Loth, Muscatennuß, 2 Loth Benediktywurzel 3 Loth, Muskatenblühe 3 Loth. Diese Stüke klein gestossen oder geschnitten, und in eine Flasche gethan, ein Maaß guten Brandwein darauf gegossen, und hernach 14 Tage lang weichen lassen, alsdenn gießt man es in ein solches kleines, kupfernes Kesserl, welches man zum Spund mag hineinbringen, brennt es an, und hängt es in das Faß, so am Zapfen geht. Dem Faß muß wohl gemerkt, aber ein wenig bei dem Beil Luft gelassen werden, damit kein Unglük wegen des brenenden Brandweins entstehen möge. Der Wein bekömmt von diesem Einschlag einen guten Geschmak, und den Brandwein kann man hernach zu den Weingrünen Fässern gebrauchen.

Wermuthwein zu machen.

Man nehme zu einem 3 Eimer Fäschen gemeinen Garten, und auch romanischen Wermuth, Kardobenediktenkraut, Hirschzungen, Tausendguldenkraut, Waldmeister, Ehrenpreis, Holderblüth, Alantwurzel, 2 Seidel

weis=

weisses Senftmehl, und 1 Seidel schwarzes. Von den Kräuterstüken läßt sich keine sichere Quantität bestimmen, sondern es wird ein jeder von selbst ermäßigen, wieviel er bedarf, und je nachdem die Kräuter einen starken Geruch haben, um eines gegen dem andern nicht vorzuschlagen. Nur die Alantwurzel darf vor andern ein wenig vordringen. Diese sämmtliche Stüke kommen in ein Säkgen, welches man sodann in dem hintern Boden des Fässels annagelt, und dieses mit einem guten Most erfüllt. Das Fässel muß aber Wind dörre, und zuvor mit heissem Wasser ausgebrennt sein, weil in einem Wein grünes Fässel der Most gerne sauer zu werden pflegt. Man läßt also den Wermuth ein wenig arbeiten, und kostet ihn alsdenn, und wenn er genug nach den Kräutern schmekt, so zieht man diesen Wein in ein anderes Fäßchen, sonst würde er gar zu viel von Kräutern schmekken. Es soll auch das Fäßgen, worein man den Wermuth zieht, keinen Weinstein haben, wohl aber etwas Weingrün sein.

Ein anderes.

Will man aus einem Oesterreicher einen Wermuth machen, so nimmt man erstlich ein Faß, und füllt es gleich von der Presse an, legt es an einem Ort, und läßt es liegen, bis sich der Most gesezt hat, bevor er aber zu arbeiten anfängt, zieht man ihn in ein anderes Faß ab, und nimmt zu einem Eimer 1 Seidel halb weiß und halb schwarzes Senftmehl, rührts ins Faß, und hängt die Kräuter in einen schmalen Säkel hinein. Wenn man nun vermuthet, daß der Wermuth im ordentlichen Stande sein dürfte, thut man das Säkgen wieder heraus, damit der Wermuth nicht gar zu bitter werden möge. Das Fässel hingegeu muß ganz gefüllet werden, damit der Most desto weniger zu arbeiten im Stande ist, hernach beilet man das Fässel zu, und bohrt ein kleines Loch durch das Beil, damit wenn der Most arbeiten soll, man dem Fässel zuweilen Luft lassen kann, sobald nun der zugebeilte Most zu arbeiten aufgehört haben wird, eben sogleich wird man einen guten und wohlgeschmekten Wermuthwein bekommen.

Noch eine andere Art Wermuthwein zu erzeugen.

Man nehme ordinäre Kräuter, und hänge sie im Most hinein, man läßt den Most arbeiten, und kostet ihn, und wenn er ein wenig Schneid, und noch ein wenig Süsse hat, so thut man auf einen Eimer 1 Seidel Senftmehl darein rühren, wornach der Most nicht mehr arbeiten, und folglich ein guter und beständiger Wermuthwein daraus werden wird.

Guten Rosenwein zu machen.

Man soll von weissen wohlriechenden Rosen die Blätter nehmen, dieselben auf einen weissen Tuche in der freien Luft dörren, und alsdann in ein leinen Säkgen zu Empfindung der ebenmässig freien Luft aufhängen. Bei künftiger Weinlesezeit mag man ein grosses oder kleines Fäßgen des weissen Mostes füllen, läßt den Most hierinn verarbeiten, und hänget das Leinwandsäkgen mit den gedörrten Rosenblättern darein, (versteht sich mit Anlegung eines Steins, welcher das Säkgen zu Boden bringt) alsdaun macht

man den Spund dergestalt wohl zu, damit keine Kraft heraus kommen kann. Uiber einige Zeit muß man diesen Wein öfters kosten, und wenn der Geschmak stark genug ist, das Säkgen wieder herausnehmen. Je mehr man nun zu Formirung dergleichen Weins weisse Rosenblätter nimmt, desto kräftiger wird der Wein. Wollte man aber einen rothen Wein noch weit röther haben, so nimmt auf obige Art ganz rothe Rosenblätter, und hängt sie in Wein. Er wird überaus wohlschmekend werden.

Rosmarinwein zu verfertigen.

Zu diesem Weine nimmt man gleich den Most von der Presse her, thut ihn in ein beliebiges grosses oder kleines Fäßgen, und hängt Rosmarin darein. Man muß nicht zu lange darinnen lassen, weil sonst der Wein nicht wohlschmekend würde zu trinken sein.

Alantwein zu machen.

Den Most von der Presse her in ein Fäßgen gebracht, und hierein geschnittene

Al=

Alantwurzel an eine Schnur gehangen, und nachdem der Most ausgearbeitet hat, einige Würznelken in einem Säkel hinein geworfen; macht einen guten Alantwein.

Schlehenwein zu machen.

Nach Maaß des Fässels nimmt man 5 oder 6 Maaß Schlehen, zerstößt sie in einem Mörser, und thut sie in das Fässel, alsdann letzteres mit lautern Wein anfüllen, und läßt ihn ein wenig gähren oder arbeiten. Man muß aber die Schlehen im Fäßchen öfters aufrühren, wornach sich der Wein lichtroth und schmakhaft zeigen wird.

Einen Holderwein, wie Malvasier zu machen.

Man nimmt Holdersblüthe, schüttet sie auf ein weisses Tuch, und läßt sie ein wenig aus dörren, darnach thut man sie in ein leinen Säkgen, hänget sie in die Luft, damit sie nicht verfaule oder verschimmle. Alsdann füllt man bei der Weinlese ein beliebiges

Fässel mit Most von der Presse her, und läßt ihn verarbeiten, nach diesem muß man das Säkel mit Holderblüth in das Fässel hängen. Je mehr man Holderblüthe nimmt, desto kräftiger wird dieser Wein an Geschmak zunehmen, und dem Muskateller ähnlich werden. Will man ihn aber süsse haben, so nimmt man Zimmetrinden und Paradieskörner dazu.

Einen guten Salverwein zu machen.

Um Salverwein zu erzeugen, muß man den Salver vor St. Johannis brechen, selben in der Luft dorren, und in einem Mörser zu einem Pulver machen; alsdann dieses Pulver in ein Säkgen thun, und nachdem man zur Weinlesezeit einen Most in ein Fäßgen gethan, hänget man benanntes Säkel mit dem pulverisirten Salver darein, und macht den Spund wohl zu, damit kein Dunst heraus kommen möge. Das Säkgen läßt man aber hierinn nur so lange hangen, bis der Wein recht nach Salver schmekt; Er ist sodann gut und sehr gesund.

Weich-

Weichselwein zu machen.

Man nimmt zu einem 3 Eimer Fäßgen, ein viertel Schaff voll Weichsel, welche schön braun und zeitig sind, wie auch zwei Schaff voll süsse schwarze Waldkirschen, von welchen letztern die am besten sind, welche rothe Stengeln haben, und im Kern nicht bitter sind. Sowohl von Weichseln als Kirschen, müssen die Stiele sauber abgenommen werden, alsdann thut man beide Gattungen in einen Mörser, und zerstößt sie so klein als möglich; nach diesem nimmt man auch beiläufig zwei Maaß gedörrte Weichsel, welche imgleichen müssen zerstossen werden; indem diese letztere dem Wein einen sehr guten Geschmack mittheilen; sämmentlich zerstossene Weichseln und Kirschen, schüttet man in einem zum Weichselwein zubereitetes Fässel, und thut den Vorderboden wohl verwahren damit der Maisch nicht vor das Zapfloch kommen kann. Hernach zieht man den Wein auf den Maisch hinein, thut einen grossen Hut Zucker zerstossen, läßt ihn in einem Wein beim Feuer zergehen, ein wenig einsieden, sodann ausdann auskühlen, und gießt ihn auch ins Fässel. Viel rathsamer ist es aber, wenn man den Weichselwein, sobald er genug vom

Kern schmekt, von dem Maisch ziehet, und hernach erst mit Zucker und Gewürz versiehet. Von Gewürz nimmt man auf 3 Eimer 4 Loth Nägerl, und eben so viel Zimmet, und hänget sie in ein Säkel, gleichfalls ins Fässel, dabei man aber Acht haben muß, daß wenn der Wein in seinem gehörigen Stand ist, man das Säkel wieder herausnehme, damit der Wein nicht gar zu stark vom Gewürz schmekend werde. Vor allem muß aber das Fässel zu dergleichen Wein wohl zubereitet, dasselbe durch 2 bis 3 Tage lang öfters hin und wieder gewalzen werden, damit der Wein die ächte Farbe bekommen möge, und gut vom Kern schmeke, wornach man ihn erst überziehen läßt.

Gemeinen Gartenwermuth zu machen.

Zu einem 5 Eimer, nimmt man folgende Kräuter, als: Gemeinen Gartenwermuth 2 Loth, Romanischen 2 Loth. Hollunderblüthe 2 Loth. Steinwurzen 2 Loth. Kardobenediktenkraut 3 Loth. Hirschzunge ½ Loth. Lung- und Leberkraut 2 Loth. Ehrenpreis 1½ Loth. Salver mit Blüth 2 Loth. Feigelwurzel, 2 Loth. Kalmuswurzel 2 Loth. Salver ohne Blüth 1 Loth. Limonienschalen 1½ Loth.

Von dem wahren Gebrauch des Scharlachkrauts.

Man pflegt das Scharlachkraut in Gärten zu pflanzen. Es sieht dem wilden Salver sehr ähnlich. Die Blätter hievon sind nur gut, wenn sie sich grün zeigen, der Stengel aber, daran der Saamen ist, ist auch gedörrter zu brauchen, und hat eine sehr anziehende Kraft. Uibrigens kuriren bemelte Scharlachkrautsblätter, und die grünen oder gedörrte Stengeln alle übelschmekende und stinkende Weine. Man nimmt auf einen 20 Eimer 30 Blätter, macht sie an eine Schnur Büschelweise, und hängt etwas Schweres voran, thut sie beim Beil ins Faß, und laßts hinein kommen. Würden sie nicht gleich auf einmal wirken, so gebraucht man sie zum zweytenmal, und zwar auf 24 Stunden lang. Sollte wider Vermuthen noch keine Besserung sich zeigen, so nimmt man von besagtem Scharlachkraut den obern Stengel, und zwar auf 20 Eimer, 4 Loth am Gewicht, läßt ihn 12 Stunden lang im Faß, und kostet unter dieser Zeit den Wein; wenn er noch nicht gänzlich gut ist, so soll man ihn so lange darinn lassen, bis geholfen ist. Doch stets den Wein kosten, und dieses

ses Kraut nicht gar zu lange darinn lassen, wodurch die Kur könnte verdorben werden.

Wie man die Muskatnuß zum Wein gebrauchet.

Man spaltet die Muskatennuß von einander, und läßt dieselbe 24 Stunden lang in einem starken Brandwein liegen, hernach macht man ein kleines Loch durch, brennt sie an, und hänget sie in den Einschlagdrath. Ist die Muskatnuß frisch, so brennt sie im Faß wie eine Kerze; löscht sie aus, so brennt man sie wieder an, schneidet aber zuvor mit einem Messer den Rost öfters weg, damit sie besser und ehe brenne. Mit besagter Muskatennuß kann man nach obigem Gebrauch besonders die Weine, welche einen üblen Geruch haben, kuriren. — Wenn aber ein Wein in einem trokenen Keller liegt, und nicht zum Brechen geneigt ist, derselbe hat nur alle 14 Tage den Einschlag vonnöthen, besonders wenn es ein ungarischer Wein wäre. Will man aber die Muskatennuß ohne Brandwein gebrauchen, so muß sie wohl trocken seyn; sonst brennt sie nicht. Daher, wenn man sie an einem Drath gemacht hat,

und zum Wein, der an Zapfen geht, hängen läßt, muß man während dem, da die Muskatnuß brennt, dem Faß ein wenig Luft lassen, sonst löscht sie gleich aus. Der Geruch, den sie durch das Brennen von sich giebt, ist sehr bedeutend. Dessen ungeachtet aber kann man den Wein mit der Muskatnuß allein nicht erhalten, und das Anlaufen verwehren, wofern nicht auch inzwischen ein wenig Einschlag gebraucht wird.

Von der Zurichtung der Hausenblatter, und wie man sich derselben zur Weinbeßerung bedienen soll.

Man nimmt 1 ½ Loth Hausenblatter auf 10 Eimer, klopft sie wie einen Stokfisch, damit sie gern auseinander geh, legt sie 12 Stunden lang in ein frisches Wasser, hernach drükt man sie aus, und zerschneidet es so klein, als nur immer möglich ist; thut sie hernach in Wein, läßt es 12 Stunden lang stehen, und zerdrükt sie mit den Händen aus allen Kräften, gießt alsdann etwas mehr Wein darauf, und rührts wieder untereinander. Nach 12 Stunden, wenn sie dicht ist, gießt man den Wein daran, und

zerdrükts wieder. Am dritten Tage, wenn sie gar zergangen ist, und wie eine Sulze (Gollert) aussieht, so gießt man von einem Faß, welches soll zugerichtet werden, viel Wein daran; und zwar nimmt man zwei Schaffe (nemlich Taufelgeschirr) gießt und rührt mit einem Stecken oder Kette den Wein sammt der Hausenblatter wohl und oft untereinander ab, auf daß alles sicher zergehet, und wie ein Schaum aussiehet. Alsdann füllt man den herausgenommenen Wein wieder hinein, und wenn der Schaum sehr viel ist, so schläget man mit einem Schlegel auf das Faß, worauf sich der Schaum wieder setzt. Wenn nun das Faß recht voll ist; so beilt man es drei Tage lang zu. Der Wein wird recht schön und klar werden.

Wenn man aber einen Wein will geschwinde klar haben, muß man die Hausenblatter auf folgende Weise zurichten: nemlich man klopft sie so lange, bis sie lind wird, hernach in einem frischen Brunnenwasser zwei Tage lang weichen lassen, nachdem mit den Händen klein zerkwetscht daß es einem Teig ähnlich wird, zu welchem Ende man immer rein Wasser schüttet, nur um sie desto leichter weich machen zu können. Mit dieser Art

fährt

fährt man so lange fort, bis es endlich wie eine dichte Milch wird; alsdann wird man sehen, ob die Hausenblatter sauber und recht ist. Sollten sich hierinn noch Fetzen äussern, so kann man sie durch ein enges Sieb säugen, nachher gießt man von jenem Wein, den man richten will, soviel als vonnöthen ist, darein. Sie wird zwar anfänglich wie eine Sulze aussehen; allein man muß sie wieder mit den Händen zerreiben, und so lange Wein daran giessen, bis sie recht dünne wird, wornach man es in zween Schaffen wohl durch einander abgiesset, und so in das Faß hineingethan, und recht gerührt; das Faß wieder angefüllt, und verbeilt; in drei Tagen wird man einen lautern und schön klaren Wein haben.

Oesterreicher Wein wie Moßler zu machen.

Man nimmt ein ganz neu Fäßgen, brühet es mit Holder und Scharlachblumenwasser, zusammen wohl gesotten, auf das Beste aus, und läßt es so in diesem Geschmake eine gute Weile liegen, alsdann füllet man es mit gutem Moste zu, hernach nimmt man schönen trokenen Holder, der nicht ausgeblühet

het, und Scharlach, doch so, daß der Holder vergehe, und alles dem Geschmak nach so eingerichtet sei, daß es dem Moßlerwein gleich werde. Nach Martini, wenn nun der Wein vergohren, ziehet man den Wein in diese Fäßgen, darinnen diese Stüke mittlerweile gelingen, ab.

Köstlicher Rosinenwein.

Man thut den schönsten frischen Rosinen in einem grossen glatten hölzernen Trog, sammt den Stielen und allen, dann gießt man auf den dritten Theil solcher Rosinen zwei Drittheil Wasser, oder soviel einen beliebt, und zerstößt es mit einem hölzernen Stempel fein stark und lang, und thut es zusammen in ein reines Faß, oder läßt es vielmehr so stehen, und schüttet noch etwas heisses Wasser darauf, so werden die Rosinen sinken und sich setzen, alsdann läßt man die Feuchtigkeit oder das Wasser davon ab, zu welchem Ende denn auch der Trog unten ein Loch haben muß, und legt einen geflochtenen Korb vor, daß die Beeren nicht mit durchgehen können. Wenn es nun so in dem Fasse ist, so thut man selbiges ohngefähr auf eine halbe Maaß guten Weinessig, welcher

das

das Gähren wohl befördert, dabei muß man aber auch wohl Achtung geben, daß das Faß nicht zerspringe.

Auf eine andere Art.

Man gießt in einen Kessel sieben Wassereimer Wasser, und schüttet darinn 2 Pfund grosse Rosinnen, diese zerkochet man ganz in Wasser bis selbiges wie ein Meth wird, dann hebt man den Kessel von dem Feuer, und läßt ihn erkalten, siehet den Wein gemächlich durch, und gießt ihn in ein Weinfaß, und von den schärfsten rothen Weinessig 1 Maaß darunter, damit, die allzugrosse Süssigkeit der Rosinnen ein wenig unterbrochen werde. Endlich thut man 9 Pfund ganz klein gestossenen Weinstein dazu, gießet über das auch den vierten Theil des besten Weins hinein, füllet es so, und verspündet das Faß, läßt es acht Tage lang gemächlich liegen, dann kann man es anzapfen und mässig davon trinken; damit man sich keinen Rausch daran trinke.

Quittenwein zu machen.

Man thut einen Handeimer guten Most in einen Kupfernen verzinnten Kessel, und thut dazu 50 schöne auserlesene Quitten, von welchen man die Kerne vorher heraus thun muß, und sie Plåtzgenweiß, wie die weissen Ruben schneiden soll, die låßt man nun bei gelindem Feuer kochen, siehet man nun, daß sie in etwas aufgesotten, thut man es von dem Feuer hinweg, und låßt sie erkalten. Hernach zerstößt man die Quitten in einem Mörser, mit einem hölzernen Stempel, und presset sie aus, und gießt den herausgehenden Quittensaft unter den Most, und stellet ihn dann in einen verglasirten irdenen Geschirr hin, auf ein ganzes Jahr lang. Wenn man nun Mangel im Wein leidet und gerne einen machen wollte, so thut man in ein Faß 4 Theil Wasser, 2 Theil Most, und ein Viertel von einem Theil des obgemeldten Quittensafts, låßt es in einem verdecktem Faß miteinander vergåhren, wenn es nun klar worden, so zapft man es an, und gebrauchet es, Oder nimmt man 1 Pfund Honig, soviel rothen Weinstein, ein halbes Pfund Rosinen oder Zibeben, Essig 2 Maaß, laßt es in einem irdenen Geschirr sieden, gies-

giesset hernach Wein dazu, so ist es zu trinken. Wohl gemerkt: Aller Wein muß mässig und nicht überflüssig getrunken werden, damit man sich nicht frühzeitig an der Gesundheit schade. Junge vollblütige Leute sollen keinen Wein trinken; es müssen aber keine verdorbene noch sauere Weine seyn.

Wie man den Most behandeln kann.

Um den Most wohlschmekend zu erhalten, so ist vor allen Dingen nöthig, daß man das Faß wohl bereite. Darum muß man die neuen Fässer mit südheissem Wasser wohl auswaschen; alsdann siedet man auf einen 10 Eimer, 5 Maaß Most, gießt es siedend in das Faß, beilt es zu, und wälzt es hin und her, läßt den Most eine Stunde darinn, und macht es wieder wie vor, damit das Faß den Most an sich zieht, und ihm den Holzgeschmack benimmt. Alsdann thut man den Most aus dem Faß, und jenes mit frischem Wasser wieder ausgewaschen, und das Wasser ganz aussitzen lassen. Hernach giebt man dem Faß einen wenigen guten Einschlag, und über eine Stunde füllt man es mit Most, wobei zu merken, daß

in einem weingrünen Faß, der Most nicht so lange süsse bleibt, als in einem winddörren Faß.

Um nun aber zu zeigen, wie man im Herbst mit dem Most zu Werke gehen soll, damit ein beständiger guter alter Wein daraus werde, so ist zu wissen, daß zur Weinlesezeit das Faß zu halben Theil, mit dem Most von der Presse her, alsdann mit dem Abschöpfmost aufgefüllt, und voll gemacht werden müsse; jedoch nur in soweit, daß der Most noch über sich arbeiten kann; Unter das Faß setzt man ein Geschirr, worinn der Unflat laufen mag. Einige Meilen von W.. pflegt man den Most nicht über, sondern unter sich arbeiten zu lassen, wodurch zwar der Most lind und süß; sobald er aber alt wird, besonders, wenn in demselben Jahre viele faule Weinbeere gewesen, fängt das Geleger zu faulen an, bei welchem noch das ärgste ist, daß das Ungeziefer, welches sich gemeiniglich in den faulen Weinbeeren aufhält, und sich verwickelt, als Fliegen, Wespen, Spinnen, Käfer, u. a. m. die Fäulung vermehrt, und den Gestank vergrössert, in der Folge den Wein der menschlichen Gesundheit schädlich macht; daher ist es kein

Wun=

Wunder, wenn derlei Weine in ihrem Alter über sich steigen, trübe werden, bösen Geruch bekommen, etteln, die Farbe verlieren, weiß oder stinkend werden, und sich brechen, folglich gar verderben; gleichwie dieses bekanntermassen in Ungarn und Croatien keine Seltenheit ist, weil sie eben mit dem Most nicht reinlich umgehen; denn wenn ein Wein alt wird, so verzehrt er das Geleger, und muß es nothwendig in der Höhe angreiffen, allwo vorgemeldeter massen alle Unreinigkeiten liegen, die man bei der Lesezeit nicht hat auswerfen, auch nicht einmal den Most über sich hat arbeiten lassen, welch letzteres blos darum geschieht, um die Weinkäufer zuzulocken, die hingegen durch einen solchen zwar lind und süssen Wein, in der Folge keinen Nutzen schöpfen können. — Von der Art und Weise, wie man die Moste und heurigen Weine kosten soll, ist schon vorne das mehrere erwähnet.

Man will aber auch dießfalls eine kurze Wiederhohlung machen: daß nemlich ein Most in einem weingrünen Faß nicht so süß werde, als wie in einem winddörren. Weiter muß man im Mostkosten, besonders beobachten, daß, wenn der Most im Glase recht

dicke, gelb, pitzlend, und auf der Zunge scharf ist, und dabei in die Nase raucht, oder einen starken und lieblichen Geruch hat, solcher Most gar gut, und von einem Gebirggewächse ist; wenn er aber weislicht und süß wie eine Milch, pitzlend und stark ist, so behält derselbe die Farbe, und ist in Graben oder auf ebenem Lande gewachsen; wenn er hingegen röthlich ist, so behält er die Farbe nicht, und sind von beiden Gattungen zähe Weine zu erwarten.

Wenn hingegen ein Most nach dem Schimmel schmecket, so mag man ihn folgends behalten. Man zieht ihn bald ab, in ein anders Faß, weil das Faß, wo er schimmelnd geworden, ein verdorbenes Faß gewesen seyn dörfte. Wäre aber der üble Geschmack gar zu stark, so hange man Salver oder Weinrauten darein, es hilft gewiß.

Doch muß man solche Kräuter nicht zu lange darinnen lassen, damit der Wein den Kräutergeruch nicht gänzlich an sich ziehen möge. Gleichfalls sind zu obigen Zustande die Kräuter dienlich, als: Pimpernell, Salver, Weinraute, oder Gewürz, nemlich Nelken und Zimmet.

Wie man guten Weineßig verfertigen kann.

Man presse unzeitige Weinberen aus, seige sie schön, und schütte einen andern Essig darunter; nach drei Tagen seigt (seihet) man ihn öfters vom Geleger; so wird sich ein guter Essig zeigen. — Aus einem schlechten Wein guten Essig zu machen: Man muß hiezu 2 Eimer altes Weingeleger nehmen, und darunter allerhand Nägerlwein giessen, also daß sich die Masse auf 6 Eimer beläuft. Die Boding muß eine Spanne tief leer bleiben, damit desto mehr Dampf hierinn entstehen möge. Alsdann rührt man das Geleger und den Wein wohl untereinander. Wollte man den Wein zuvor warm machen, wäre es um so viel besser. Wenn nun auf solche Art Essig geworden ist, und man ihn herausnehmen will, so müssen ein paar Eimer darinn gelassen werden, damit, wenn man ihn wieder zufüllt, der Wein desto geschwinder zu Essig werden könne. Die Boding soll aber einen beständig warmen Ort haben, und selbe mit einem Deckel versehen seyn, auf daß kein Dampf davon kommen kann. Davon wird der Wein in der Boding ganz keimicht, welcher alsdann

verfault, und zur Mutter wird, und endlich zu Boden sinkt, wo der Wein anfängt warm zu werden, und alsdann ein starker Essig daraus wird; zwar in etwas trübe; doch wenn er hernach in die Fässergen kömmt, läutert er sich sehr schön. Die Fässergen, welche im Zapfen gehen, müssen von diesem Essig aus der Boding aufgefüllt werden; Im übrigen ist es sehr gut, wenn man den Essig, sobald er kalt ist, aus der Boding nimmt, und warm werden läßt, alsdenn ihn wieder hineinschüttet, und das Geleger aufrührt; denn dadurch bekömmt der Essig eine mehrere Kraft und Schärfe.

Einen kranken Eßig wieder herzustellen.

Man nimmt klein zerstossenen Weinstein, legt ihn in einen scharfen Essig, und läßt ihn weichen, alsdann an der Sonne gedörrt, und dem kranken Essig vier oder fünfmal davon eingegeben.

Einen guten Essig in kurzer Zeit zu verfertigen.

Man nimmt im Herbst oder früher unzeitige Weintrauben, sammt ihren Stengeln, zer-

zerstößt dieselben zu einem Saft, in einem steinernen Mörser, und thut den Saft alsdann in ein glasirtes Geschirr, setzt ihn an die Sonne, oder an einen andern gelegenen warmen Ort, und läßt ihn ganz dürre oder troken werden, nachgehends gießt man den schlechtesten und sauersten Wein in einen Brennkessel, und brennt Brandwein daraus. Das Uibrige dieses Brandweins (nemlich das schlechtere) gießt man auf die gedörrte Trauben, und dazu den distillirten Wein selbst; alsdann setzt man das Geschirr wieder an einen warmen Ort, und wenn dieser Wein in einigen Tagen sehr sauer schmekt, so läßt man ihn beim Zapfen ab, und gießt wieder einen distillirten Wein darauf, und so fährt man stets fort, wodurch man immer einen Wein geschwind zu einem Essig machen kann, ohne neue oder andere Weinbeere nöthig zu haben, weil sich die vorigen völlig zur Mutter setzen.

Was ein Kellermeister und auch ein Weinküpper; zur Erhaltung eines gesunden Kellers beobachten muß.

Wer einen Weinkeller hat, muß die Zeit beobachten, im Keller auch mit ächter Mässerei und Gewicht versehen seyn, den Keller

ler jedesmal recht reinlich halten, die Fenster zur Sommerszeit fleissig auf und zumachen; im März und Oktober aber dieselben immer offen, im April hingegen mit Waasen und Lehm verschlagen, oder gar zumauern lassen.

Wie die leeren Fäßer, zum Weineinlaßen zuzubereiten sind.

Solche leere Fässer müssen mit südheißem Wasser wohl ausgebrennt, und öfters hin und wieder gewalzt, auch alsdann auf beide Böden gestürzt, und das Wasser nach ein paar Stunden rein ausgeleeret, dieselben mit frischem Wasser wieder ausgewaschen, und an einem reinen, von allem üblen Geschmack befreiten Ort so gelegt werden, damit das Wasser fein rein aussitzen kann, wornach man das Faß auf das Beil legt, um es recht auszutroknen, nachdem giebt man auf 10 Eimer einen Siebenzehner groß Einschlag, und legt das Faß bis zur Weinlesezeit an einen Ort, wo es nicht zerlexnen kann; wenn man aber das Faß zum Weinabziehen gebrauchen will, so muß das Faß zuvor mit südheißem Wein auf 10 Eimer mit 4 oder 5 Maaß gefüllt, dann 10 bis 12 Stunden darinn gelassen, und das Faß unter

ter dieser Zeit öfters hin und her geschleppt werden, um, damit der Weingrün an allen Seiten in das Holz eindringe; alsdann nimmt man den Wein heraus, und frischt das Faß mit frischem Wasser wieder aus, läßt es bei einer Viertelstunde auf dem Beil liegen, giebt ihm einen guten Einschlag, und zieht den Wein in das Faß.

Fast auf eine gleiche Art verfährt man mit den neuen Fässern, die man eben mit Weingrün zubereitet, jedoch mit dem Unterschied, daß, wenn der Wein herauskömmt, und das Faß recht reinlich ausgewaschen und ausgetroknet ist, man auf 10 Eimer ein halbes ordinäres Trinkgläsgen Brandwein hierinn verbrennen läßt; dabei man aber besonders Acht haben muß, daß während der Brandwein verbrennet, immer mit einem nassen Fetzen Luft gelassen werde, weil es sonst dem Faß den Boden ausstossen würde. — Den Wein, den man zum Weingrün nimmt, kann man alsdann zum Essig verbrauchen, und weil in dem Faß von dem verbrannten Brantwein eine starke Ausdünstung entstehet, so nimmt das Faß nicht gleich den Einschlag an, sondern erst in 2 oder 3 Stunden darnach.

Wie

Wie man die Fäßer reinlich putzen und probiren soll.

Es ist schon dieses erst vorstehend erwähnet worden; um aber zu erkennen, ob daß Faß wirklich recht reinlich geputzt sei, machet man es wie folget: Man bindet ein Wachslicht an einem Steken, und reicht hiemit in das Faß, bleibt das Licht hierinn brennend, so ist das Faß recht rein, weil es sonst ein übler Geruch und Luft nicht würde brennen lassen; löscht aber das Licht aus, so muß man das Faß besser reinigen und putzen, besonders wenn es ein Faß wäre, so im Weinlesen ist gebraucht worden.

Wie man ein Faß anzapfen soll.

Regelmässig muß man ein 40 eimeriges Faß in der Mitte anzapfen, aus Ursache, weil sich die Milde des Weins von oben, und unten in der Mitte erhält, und wie der milde Wein aus der Mitte kömmt, so ergiebt sich von selbst, daß von oben herunter die Milde nachsitzt, und den untern ebenfalls mit der Milde unterstützt. Sobald ein Faß angezapfet ist, muß man ihm zwei Tage nach-

ein-

einander einen wenigen Einschlag geben, und dieses hernach alle 8 und 14 Tage, je nachdem der Wein viel oder wenig anlauft, wiederholen, und ist dabei zu bemerken, daß ein starker Wein allzeit weniger, als ein schwacher anläuft. Damit aber der Einschlag nicht in Wein eindringen möge, so ist rathsamer, daß man den Einschlag ganz auf die Nacht, wo man keinen Wein mehr herausläßt, gebe, alsdann schadet der Einschlag dem Wein nicht. Da man aber gleich nach gegebenen Einschlag den Wein heraus läßt, so würde sich der Einschlag durch den Wein ziehen, und dem Wein einen bösen Geruch verursachen, besonders, wenn es ein süsser ungarischer Wein wäre; zugleich muß man auch die Behutsamkeit gebrauchen, daß der Einschlag nicht in den Wein falle, oder gar ausbrenne.

Wenn und wie oft, auch mit was Gattung Wein man die Fülle fürkehren müsse.

Man muß den Wein alle Wochen zweimal füllen, und zwar mit einem guten, und keinem schlechten, nakichten oder keimigten Wein.

Wein. Bei diesem Geschäfte ist nothwendig, daß der Spund und Stein, oder das Beil reinlich gehalten werde, damit der Wein bei dem Beil nicht schleimicht werden kann.

Kenntniß, zu welcher Zeit sich die Weine verkehren.

Die Weine verkehren sich gemeiniglich zur Zeit der Traubenblüthe, dann auch zur Sonnenwendzeit, in den Hundstagen, im Brachmonat, zu Anfang des Wintermonats, und fast allezeit, wenn eine grosse Hitze oder Kälte einfällt; imgleichen bei vielem Regenwetter und starkem Wind, besonders wenn es stark donnert und blitzt, insgemein aber zur Zeit der Rosenblüthe.

Wenn gut Wein abzulaßen ist.

Der Wein muß bei gutem Wetter abgelassen werden, nemlich, wenn es nicht windig, und der Himmel sonst schön klar ist; wäre aber der Wein schwach, so soll man ihn im Winter ablassen, wenn er aber stark

und kräftig, ist er im Sommer gut abzulassen; doch nicht bei gar zu starker Hitze, nemlich im Julio und August; die beste Zeit hiezu ist der Monat März und Oktober. Ehe man aber um diese Zeit Wein abhzieht, muß ein gutes weingrünnes Faß vorbereitet sein, und selbem eine Stunde vor dem Abziehen ein guter Einschlag gegeben werden. Nach eingelassenem Wein, muß das Faß 8 Tage lang verbeilter gehalten, und wenn man nicht gleich anzapfen will, die Füll gegeben werden.

Wie man die Moste und heurigen Weine kosten, und kennen lernen soll.

Wenn der heurige Wein oder Most im Glase recht dike und weiß, im Kosten fein süsse und pitzlend, auch scharf auf der Zunge ist, und wenn man dazu recht stark in die Nase schlüpft, so ist er sehr gut, und aus einem Gebirgegewächs; ist er aber gelb und süsse, und nicht dike und scharf, so hält er zwar die Farbe, wird aber kein starker Wein daraus, denn es ist solchenfalls ein Weingewächs aus Thälern und ebenen Landes, wird entgegen desto weniger zähe. Wenn

aber

aber in diesem Jahre ein frischer Most ge-
wachsen wäre (das ist ohne faule Weinbeere,
und ohne einen gefallenen Reif) so muß der
Most im Anfang frisch, aber zuletzt süßlicht
sein; aus diesem entstehet alsdann ein be-
währter alter unb guter Wein zu erwarten.
Sofern aber um Michaeliszeit ein sehr star-
ker Reif oder Frost fällt, so wird aus die-
sem ein kränklicher Wein, weil die Krank-
heit schon durch Gefrier und den schlimmen
Thau in der Weinbeere stekt. —

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Re-

Register.

A.

Seite.
Aepfel einzumachen. 101.
Aepfel oder Birn lange zu erhalten. 255.
Alantwein zu machen. 302.
Alte Bilder und Gemählde auszupuzen und zu verneuern. 45.
Altes Gold schön rein zu machen. 40.
Allerlei Gepräge, Münz- und Schaupfenige auch von Wachs pousirte Sachen und Siegel, künstlich und nett abzuformen, daß die Sigilla und Bildniße unversehrt bleiben. 71.
Allerlei schöne Arbeiten, Schriften auf Messer, Wehr, Dolche, und andere Waffen zu ätzen. 65.
Alle gefärbte Sachen, Lirau- Wollen und Seidenzeuge, Mordrebraun zu färben. 120.
Aniesgeist zu machen. 177.
Angelika Aquavit. 190.
Aprikosen (Marillen) einzumachen. 101.

Apri-

Seite.

Aprikosen Ratafia. 185.
Aquavit eine beliebige Farbe zu geben. 175.
Art zu bleichen. 267.
Aschgraue Farbe. 110.
Auf eine andere Art. 313.
Auf unterschiedene Art zu härten, die Aderlaß-Eisen aufs beste zuzurichten. 72.
Aus Gips schöne Bilder zu machen auf eine leichte Art. 223.
Aus Gold- und seidenen gewirkten Tüchern, ingleichen aus wollen, leinen, und andern Kleidern, die Feke zu tilgen. 52.

B.

Bäume und Stämme vor Frost zu bewahren. 256.
Blaue Fleken aus grünem Zeug zu bringen 40.
Blaue Farbe. 117.
Berlinerblau zu machen. 231.
Bier gegen Säure zu erhalten. 44.
Bittern Magenwein. 157.
Blaue Buchstaben, oder Schriften auf ein Schwert, oder Degenklinge zu machen. 64.
Blau. 268.
Bluttrothe Farbe. 115.
Bohrer so hart zu machen, daß er durch Eisen bohret. 72.

Bor-

Borten, Spitzen, goldne, wie die rein zu waschen sind, daß sie ihr voriges Ansehen wieder bekommen. 32.
Borten und Spitzen, wenn sie ganz roth angelaufen, troken zu putzen sein. 34.
Brandwein zu färben. 192.
Braune Farbe. 110.
Brisildinte, schöne rothe. 218.

C.

Cafee-Aquavit. 170.
Canel-Aquavit. 158.
Cardemon-Aquavit. 179.
Carminativ oder Windwasser 194.
Celadongrüne Farbe. 113.
Chemnitzer Luftwasser. 200.
Chocolade-Liquer. 184.
Chocolade zu machen. 240.
Citronenöl, Kostbar und vortrefliches zu machen. 239.
Citronen Ratafia. 191.
Cristallen, und allerlei Gläser zu leimen, auch solche Leimmaße so hart zu machen, daß sie für ein Topas möchte angesehen werden. 227.

D.

Damasiener Seife. 45.
Danziger Aquavite. 154.

Seite.
Danziger Doppel Anies=Aquavit. 183.
Degen, oder andere Gewehrklingen, also zuzurichten, daß, wenn sie aus der Scheide gezogen wird, ein ganzes Gemach von guten Geruch erfüllet, und daß die Klinge also beständig bleibet. 62.
Dem Zeuge seinen Glanz wieder zu geben. 21.
Dergleichen auf einen, andern sehr vortheilhaften Weg. 238.
Der Fürniß. 217.
Devisen zu machen. 96.
Die grüne Flekkugel. 15.
Die schwarze Flekkugel. 17.
Die weiße Flekkugel. 16.
Dinte aus einer gedrukten Schrift, so sie gar nicht mehr leserlich, zu bringen. 39.
Dinte, eine schöne grüne. 60.
Dinte, simpatetische. 219.
Dinte, schöne gelbe. 60.
Dintenflekke, aus den Kleidern zu bringen 51.
Dintenflekke, wie die aus der Wäsche auszumachen sind. 27.
Dinte, wie man eine schöne rothe bereiten kann. 58.
Doppelt Karbei Aquavit. 198.
Düntuch Rosenfarb zu färben. 268.

E.

Einen ganzen Tag ohne Einzutauchen zu schreiben. 216.
Einen schlechten Stein, zum guten Reibstein zu bereiten. 225.
Eingesenkte Schriften, in Stahl und Eisen zu ätzen. 78.
Ein Siegel auf einen Brief zu machen, welches keiner nicht abdruken kann. 52.
Ein Wasser, damit alle Flekke auszubringen. 35.
Ein Wasser zu machen, womit man aus zeug und tüchenen Kleidern, die Wein und Urinfleken, wenn es auch von Katzen, oder Meisen sein sollte, ausmachen kann. 19.
Ein Wein= oder ander Glas zuschneiden, daß man es von einander ziehen kann. 57.
Eisenflekke, wie die aus der Wäsche heraus zu bringen sind. 28.
Eisenhärtungen, die allerharteſten. 73.
Eisen hart zu machen wie Stahl. 228.
Eisen, Stahl, Gewehr und Waffen gegen den Rost, beständig zu bewahren. 224.
Erdbeere spät hinaus zu haben. 95.
Erdbeer Liquer. 181.
Eßig, einen guten, in kurzer Zeit zu verfertigen. 320.
Eßig einen kranken wieder herzustellen. 320.

F.

Seite.
Farbe rothe. 112.
Fässer, wie die leeren zum Wein einlassen zuzubereiten sind. 322.
Fäßer, wie man die reinlich putzen und probiren soll. 324.
Faß, wie man ein anzapfen soll. 324.
Federbetten, daß die von Motten und Milben, unangefressen bleiben. 250.
Fettfleken eine andere Art, aus schwarz Tuch und zeugnen Kleidern zu bringen 18.
Figuren von Hausenblasenleim, allerhand schöne abzuformen. 68.
Firniß, sehr schöner, aus gemeinen Spiegelruße, womit man die Metalle, als mit dem besten Goldfirniß überziehen und gleichsam vergolden kann. 217.
Flachs, so weiß und schön, wie Seide zu machen. 95.
Fleischbrühe, wie eine trokne, oder die Potagekuchen zu machen sind, welche in der Geschwindigkeit, ohne Fleisch, zu Hause auf Reisen, zu Wasser und Lande, so oft man will, kräftige Fleischsuppen haben, selbige verschaffen. 261.
Fleisch oder Wildprett in der Hitze frisch zu behalten. 254.
Fleisch, ungesalzen eine geraume Zeit immer frisch zu behalten. 254.

Fle-

Seite.
Flekken, die blauen aus den grünen Kleidern zu bringen sind. 20.
Fliegen zu vertreiben. 14.
Florentinerlak zu machen. 230.
Flor oder Blonden zu waschen. 105.
Früchte, allerlei Art, besonders Weintrauben lange Zeit zu erhalten. 54.
Für die Wanzen. 15.

G.

Gartenwermuth, gemeinen zu machen. 306.
Gaze d'Halie, oder Milchflor zu waschen. 269.
Gelbe Farbe. 117.
Gemälde wie die zu troknen. 149.
Gestiktes Zeug, vornehmlich Silber, das schwarz geworden, wieder aufzufrischen. 125.
Getreide, das aufgeschüttet, das es von den Würmern, und andern Ungeziefer nicht angegriffen werde. 255.
Gewehr und Waffen, das verrostette zu reinigen. 63.
Gips, gewisse und wahrhaftige Nachricht wie man den brennen, und zum Giessen bereiten soll. 65.
Gläser, allerlei schön rein und helle zu machen. 229.
Gläser, zerbrochene zu leimen. 41.
Glas, ein zerbrochenes, wieder geschwind ganz zu machen. 41.

Glanz=

Seite.

Glanzperlen, sehr schöne nachzumachen. 221.
Goldlack, das Pfund 16 Groschen. 12.
Goldlack zu machen, das Pfund zu einem Thaler 11.
Gold und Silberstikereien angelaufen, wie man sie reinigen soll. 89.
Gold von vergoldeten Metallen, ohne Schaden der Gefäße, herab zu bringen 128.
Grüne. 269.
Grüne Farbe. 118.
Guter Glasleim. 40.

H.

Haarpuder Cyprischen zu machen. 259.
Handschuh und andere vom Leder verfertigte Sachen zu perfumiren. 74.
Handschuhe zu putzen. 260.
Hausenblasen, die Bereitung der zubesagter Abformung. 69.
Hausenblasen, gegoßene Medaillen in Gips wieder abzuformen, und, davon Medaillen in Blei oder Zinn zu machen, wie obgedachte. 69.
Hauswein, wie man den viele Jahre lang erhalten kann, ohne ettelt zu werden. 285.
Henne, eine brütend zu machen. 96.
Hellblaue Farbe. 111.
Hellgrüne Farbe 111.

Holz=

Hohlspiegel, mit einem im Schatten, oder an einem Orte, der von der Sonne nicht beleuchtet wird, ein Feuer anzuzünden. 225.
Holderwein, wie Malvasier zu machen. 303.
Holz für Feuer zu bewahren. 248.
Holzwerk, eine schöne schwarze Beitze zu geben. 86.
Hutfedern kraus zu machen. 125.
Hutfedern, wie man die von allen Farben rein zu waschen, und wieder zu staffieren sind. 264.

J.

Inkarnat Farbe. 116.
Inseltlichter, vorschrift gute zu machen. 232.

K.

Kaffe, einen gebakenen zu machen. 94.
Kaiser Karls 5 Hauptwasser. 193.
Karmesinrothe Farbe. 112.
Kastanien, frisch und gut zu erhalten. 246.
Karmesinrothe Farbe. 114.
Karmin, den feinsten purpurfärbigen zu bereiten. 126.
Kirschen=Ratafia. 180.
Kirschsaft. 213.

Kir=

Kirschen, Pflaumen, und dergleichen Früchte über Winter zu bewahren. 246.
Kleider, die feinsten von Wagenschmier und Schuhwachsfleken zu reinigen. 22.
Kleider, seidene, als roth, bleichfarb, pfirsichblüthe, grün, violet, und was dergleichen Farben, von Wein, Citronen, u. s. w. Fleken zu reinigen. 25.
Kleiderpulver wohlriechendes zu machen. 260.
Kleider, violet = seidenen, wenn solche ganz abgeschossen, oder aber die Farbe, durch Fleke weggefressen wäre, ihre gehörige Coleur wieder zu geben. 26.
Kotton und Zitz zu waschen. 106.
Krüge, Gläser, Töpffe, zerbrochene geschwinde zu leimen. 41.
Krausemünzen Aquavit. 187.
Kunst, schöne Kupferstiche, auf Glas zu bringen, darnach nach dem Leben zu untermalen, und den Grund mit Golde zu belegen, womit, man Stuben und Cabinette überaus zieren kann. 47.
Kugeln, große, und andere weisse Gläser, inwendig mit allerhand schönen, Farben zu mahlen, um solche in Stuben aufzuhängen. 80.
Kupferstiche, die Kunst zu illuminiren. 129.

L.

Lampe, daß eine gemeine, noch einmal so lang brenne als sonst. 249.
Langbrennende Lampen. 249.
Lampenruß zu machen. 85.
Leimrus, Garn und Zeug zu Färben Orangengelb. 109.
Leinwand, ein einfaches Mittel, das Garn, grobe Leinwand; stärker und besser zu machen. 120.
Licht, zu machen, das sich, von sich selbst anzündet. 43.
Lichter, langbrennende, die zugleich einen lieblichen Geruch von sich geben. 235.
Lichter oder Lampen, mit wenig einen großen Saal sehr helle zu machen. 226.
Londner Bitterwasser. 178.

M.

Mandelmilch, eine geschwinde Art zu machen. 92.
Mandelseife, eine wohlriechende zu machen 56.
Mastix=Wasser. 189.
Mehlwürmer zu ziehen, für Nachtigallen 93.
Melonen einzumachen. 99.
Metall, weißes zuzubereiten, welches sich von keinen Silber unterscheiden läßt, und zwölflöthigen Strich hat. 37.

Mit=

Seite.

Mittel, Curiöses, erfrorne Glieder der Hände und Füße wieder zurecht zu bringen. 42.
Mond, zu wissen, ob er ab, oder zunimmt. 42.
Motten, aus Kleidern zu vertreiben. 126.
Motten, wieder die Kleider. 251.
Most, wie man den behandeln kann. 315.
Muskatnuß, wie man die zum Wein gebrauchet. 308.
Muschelgold und Silber zu machen. 61.

N.

Nüßliqueur zu verfertigen. 152.

O.

Obstflecke, wie die aus der weißen Wäsche wieder herauszubringen sind. 29.
Oel in Brennen, daß es nicht rauche, noch ruße. 249.
Oestreicher, und Frauendorfer Wein in allen Ländern zu machen. 296.
Ofenlak, ein gutes wohlriechendes zu machen. 52.
Oleum Vitrini, wie das zu machen ist 38.
Orangen Aquavitt. 193.
Orange Farbe. 116.

P.

P.

Papier anzuölen, daß es dem schönsten Glase gleichet, hält auch im Regen und Winde, und dienet zu Fenstern und dergleichen 216.
Papier radiertes, ohne Ausfließen der Dinte, und noch besser als vorher schreiben zu können. 42.
Pelzwerk, über den Sommer zu bewahren 88.
Perlen, alte gelbe und schmuzige wieder rein und glänzend zu machen. 50.
Persico Aquavit. 159.
Persico Liqueur. 202.
Pfefferöl. 239.
Pomade rothe. 245.
Pomade von Maschanzgeräpfeln. 97.
Pomade, sehr geheime, zur Schönheit des Gesichts dienlich. 243.
Pommeranzen Brandwein. 186.
Pommeranzenblätter=Brandwein. 196.
Pommeranzen=Aquavit. 170.
Pommeranzen, gelbe einzumachen. 100.
Pommeranzen, grüne einzumachen. 100.
Porzellain, eine Art einzupaken, wie zu Meissen in Sachsen gebräuchlich ist. 121.
Porzellain, daß, das nicht mehr zerspringe. 91.
Pot-Pourri. 257.
Probierstein, wie man einen mit Gold und Silber angefüllten, wieder sauber abziehen und tüchtig machen kann. 82.

Pulver zu machen, womit alle Fett und Schmaltzflecken, aus den sammet-seidenzeug- und tuchenen Kleidern können auf das reinste ausgemacht werden. 24.

Q.

Quitten einzumachen. 102.
Quitten Ratafia. 195.
Quittenzelten zu machen. 99.

R.

Räucherpulver, ein angenehmes zu machen. 79.
Ratafia; von Maull und Himbeeren. 213.
Rauchkerzlein, wohlriechende zu machen. 53.
Rauchtabak, einen lieblichen Geschmack zu geben. 241.
Rauchpulver, kostbares. 257.
Ratzen, Mittel dagegen. 251.
Regenflecke aus den neuen Kleidern zu machen. 22.
Rosenwein guten zu machen. 301.
Rosenwein, köstlicher. 312.
Rothes Lak, das Pfund zu einem Thaler. 10.
Rosmarinwein zu verfertigen. 302.
Rosolis auf siebenerlei Art. 204.
Roßmarin-Aquavitt. 171.
Rost am Eisen zu vertreiben. 227.

S.

S.

Sammet, alten seine erste Farbe wieder zu geben. 89.
Sauerkleesalz zu machen, womit man die Dintenflecke, aus dem Weißzeug ausmachet. 39.
Seidene Bänder zu waschen. 107.
Seidene Halstücher, Handschue, Strimpfe, wie dergleichen rein zu waschen sind. 30.
Seidene Strümpfe zu waschen. 107.
Seide zu verbeßern. 124.
Seidene Waaren und Bänder zu färben; die Beitze dazu. 113.
Seidene Waaren wie neu zu waschen. 108.
Seifenkugeln zum Händewaschen. 245.
Seiffe, eine sehr wohlriechende, für das Frauenzimmer. 44.
Seife zur Seidenwäsche. 266.
Selerie Ratasia. 188.
Scharlach, desgleichen andere rothtuch, und zeugene Kleider von allen Arten Flekken zu reinigen sind. 21.
Scharlachkraut, dessen wahren Gebrauch 307.
Schlehenwein zu machen. 303.
Schieler Brandwein. 197.
Schnupftabak, sehr angenehmer von Blumen. 242.
Schuwachs, wunderbares und geheimes, so nicht rußet noch schmutzet. 252.

Schwarze Farbe, gute, um Säcke und dergleichen damit zu zeichnen. 253.
Schwarze Farbe. 119.
Silber, auf welche Art, das harte als Schuschnallen, und dergleichen reine zu putzen ist. 36.
Silbergeschirr, wie das rein zu waschen ist, damit alle Unreinigkeiten davon gehen. 36.
Silberzeug, ohne Kochen sauber zu machen 85.
Siegellack, fein rothes zu machen, das Pfund zu drei Gulden. 9.
Siegellack, rothes das Pfund zu zwey Gulden. 10.
Siegellack, rothes das Pfund zu einem Gulden. 11.
Siegellack, rothes zu machen, das Pfund zu zwölf Groschen. 11.
Siegellack, rothes, das Pfund zu sechs Groschen. 11.
Siegellack, ganz feines rothes zu machen 9.
Siegellack, grünes, das Pfund zu zwei Gulden. 13.
Siegellack, gelb, das Pfund zwei Gulden 13.
Siegellack, grünes, das Pfund zu einem Thaler. 14.
Siegelwachs, grünes zu machen. 7.
Siegellacke, die allerfeinsten, wie auch ordinaire zu machen. 8.

Seite

Siegellack, schwarzes, das Pfund zu zwei Gulden. 12.
Siegellack, schwarzes, das Pfund zu einem Thaler. 12.
Siegellack, schwarzes, das Pfund zu 16 Groschen. 12.
Siegellack, schwarzes, das Pfund zu zwölf Groschen. 13.
Siegellack, schwarzes, das Pfund zu acht Groschen. 13.
Staub aus den Kleidern zu bringen. 252.
Stein- und irdene Gefäße zu kälten. 263.
Stiefeln zubereiten, daß kein Wasser durchdringt. 230.
Stockflecke, wie die aus der weissen Wäsche auszumachen sind. 28.
Spanisch Bittern. 158.
Spiegel, zu probiren ob ein Spiegel gut sey 79.
Spinnen Mittel dagegen. 250.
Spitzwäsche zu waschen. 108.

St.

Strohfarbe. 269
Steinschmuck, der in Gold gefaßt ist, zu putzen. 90.

T.

Türkischen Rauch, wohlriechender für Zimmer. 256.

Tre-

Treßen, alten ihren Glanz wieder zu erneuetn. 124.
Trinkglas, so weis als Porzellain zu machen. 93.
Tropfen, mit einen einzigen, ein ganzes Zimmer zur parfumiren. 92.

U.

Ungeziefer, die Schwaben, aus den Häusern los zu werden. 43.
Ungeziefer, allerlei aus den Gärten zu vertilgen. 256.
Urin sind und überhaupt, alle gefressene Flecke, wen solche auch von Scheidewasser beschädigt wären, vollkommen auszumachen sind. 25.
Ursachen der Zikenzeit und Zähe beim Weine. 275.

V.

Vergoldte Sachen und Arbeiten zu reinigen und auszuputzen. 84.
Violet-Farbe. 119.
Violetfarbe. 112.
Violpulver, ein wohlriechendes, zwischen die weiße Wäsche, in dem Behalter zu streuen. 129.

Von allerhand guten Einschlag zu machen, und zwar ohne Schwefel. 298.
Von Benamsung, und Mischung aller dazu gehörigen Farben. 133.
Vögel, allerhand mit ihren natürlichen Federn zu behalten, als wenn sie lebten. 55.
Von der Art zu Malen. 146.
Von der Zubereitung des Kupfers. 142.

W.

Wachs, spanisches zuzurichten. 8.
Wachs, zu den Dächten. 237.
Wälsche Nüße einzumachen. 103.
Was ein Kellermeister, und auch ein Weinküpper zur Erhaltung eines gesunden Kellers beobachten muß.
Wagenschmierflecken aus den feinsten tüchenen Kleidern auszumachen. 18.
Wagenschmier und Schuwachsflecken, auf eine andere Art, aus seidenen Kleidern zu machen. 23.
Wein, wenn er wirklich zickend, und verdorben ist. 237.
Wein, wie mna einen geringen gut machen soll. 286.
Wein, einen zähen, der in Eil aus Unvorsichtigkeit ist zu Tische gesetzt worden, schnell gut zu machen. 277.
Wein, wie man trüben läutert. 275.

Wein, rothfarben, schön und gerecht zu machen. 295.
Wein, wenn er sich im Faße bricht. 287.
Wein, wenn sich derselbe im Geschirr bricht. 288.
Wein, wenn er bleich geworden, wie zu zu helfen sei. 288.
Wein, wenn er seine Kraft verloren hat. 271.
Wein, rothen, behend zu machen. 297.
Wein, wenn gut abzulassen ist. 290.
Wein, wie man einen schlechten auf ein gutes Geleger ziehen soll. 294.
Wein, daß er sich nicht bricht 295.
Wein, stark zu machen. 291.
Wein, wenn er ettelt, aufgestanden und trübe geworden. 284.
Ein anderes Mittel dem Weine Geschmack und Farbe zu geben. 284.
Wein, zu verhindern, daß er nach dem Abzapfen nicht keimicht (kanicht) werde. 293.
Wein, wie man einen guten Geschmack geben kann. 283.
Wein, wie man einem schmekendem mit dem Scharlachkraut helfen kann. 282.
Wermuthwein, auf eine andere Art zu erzeugen. 301.
Wein, einen alten sauern wieder gut zu machen. 287.
Wein, daß er nach dem Ablassen beständig bleibt. 291.

Seite
Wermuthwein zu machen 298.
Ein anders Mittel. 300.
Weichselwein zu machen. 305.
Wein, Oestreicher, wie Moßler zu machen 311.
Weinflecke, die rothen aus der weissen Wäsche auszumachen. 27.
Wein, wenn er im Geschirre, weis und trüb geworden ist. 280.
Wein, wenn er von sich selbst aufgestanden und trübe geworden. 278.
Wenn und wie oft, auch mit was Gattung Wein man die Fälle fürkehren müsse. 325.
Weine, zu welcher Zeit sich verkehren 326.
Wein, süßen zu machen. 297.
Wein, wenn gut abzulaßen ist. 326.
Weinkünste. Wein, wie man kranken helfen kann. 270.
Weissen Magen = Aquavit. 159.
Salverwein, einen guten zu machen. 304.
Weintrauben wohl aufzubewahren. 247.
Wälsche Nüsse lange frisch zu erhalten. 75.
Weingeist. 176.
Weintrauben einzumachen. 104.
Weissenratafia, von Aprikosen, Pfirsich= oder Kirschenkernern zu verfertigen. 179.
Wermuth = Extrakt. 171.
Wein = Essig = und Urinflecke aus tuch, und seidenen Kleidern auszumachen. 26.

Wein=

Seite

Weineßig, wie man guten verfertigen kann 319.

Wie man allerlei Medaillen, in Silber sauber und nett abgiessen kann. 75.

Wie man Moste, und heurigen Weine kosten, und kennen lernen soll. 327.

Windwaßer oder Karminativ. 157.

Z.

Zimmetwasser. 188.

Zimmetöl, ein herrliches in Menge, auf einem nicht allzubekannten Weg zu machen. 238.

Zinn, noch auf eine andere Art zu löthen. 63.

Zinn, auf eine feine Art geschwind zu löthen. 63.

Zinnober zum Schreiben zubereiten. 59.

Zurichtung der Hausenblatter, und wie man sich derselben zur Weinbeßerung bedienen soll. 309.

Zwirnfilet zu waschen. 104.

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Kottnauer, Josef

Bewährte und leicht zu bewerkstelligende Kunststücke zum Gebrauche für Oekonomen, Hauswirthe und Hausmütter

Prag 1792

Oecon. 1011 r
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10296537-1
VD18 1069854